Oecon.
1789

Oec 1789

Oeconomica. Hortorum cultura.

Systemata & methodi 269.

~~Oec. agr. M. 218.~~

<36625999540019 S

<36625999540019

Kurzer und faßlicher Unterricht zur Anlegung und rechten Benutzung der Baum- Küchen- und Hopfengärten.

Allen Landwirthen, die des Unterrichts bedürfen, und sich desselben nicht schämen, gewidmet.

Leipzig,
im Schwickertschen Verlage 1792.

R

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Wir hören, seh'n und fühlen nicht,
Was um uns in der Welt geschicht;
Weil wir nach alten Schlendrian,
Nur thun, was unsre Väter than.

Erstes Kapitel.

Vom Gartenbau überhaupt.

§. 1.

Der Gartenbau und die Gärtnerkunst sind weitläuftige Geschäfte, die mit Fleis erlernet werden müssen; wir sind weit entfernt, selbige in ihrem ganzen Umfange abzuhandeln, sondern schränken uns auf die Kenntnis der allgemeinsten Baum- und Küchengärten ein, weil an deren geschickten Einrichtung und gehörigen Wartung und Abnutzung dem Landwirthe allein, und zwar in verschiedenen Absichten gar viel gelegen ist; zumal die Gartenfrüchte, ihm und seinem Viehe zur Speise dienen, auch nach Gelegenheit der Umstände, eine beträchtliche Kaufmannswaare abgeben, und die baaren Geldeinnahmen vermehren können.

Sowohl die Baum- als Küchengärten pflegen von Landwirthen, die keine Gärtner unterhalten, vornemlich von Pächtern und Bauern, mit einer unvergeblichen Nachlässigkeit behandelt zu werden; daher es nicht überflüßig seyn kann, ihnen zu Anpflanzung der nöthigsten Früchte und Gartengewächse eine leichte Anweisung zu geben, und sie von den Vortheilen zu überzeugen, die ein vernünftiger Gartenbau verschaft. Eine geschickte Wahl in der Lage, dem Erdreiche und der Bewährungen oder Zäune, sind unstreitig die ersten Sachen, worauf man bey Anlegung der verschiedenen Gärten, sein Augenmerk zu richten hat.

§. 2.

Die beste Lage eines Gartens, ist in gemäßigten Ländern diejenige, wo er der Morgen- und Mittagssonne genießen und vor den Nordwinden gesichert seyn kann. Allein es hängt nicht allemal von uns ab, dergleichen vortheilhafte Gegenden zu erwählen, zumal man die Gärten gerne nahe bey den Wohnhäusern hat. Man muß sich folglich in die Gelegenheit schicken, und sich solcher auf die vortheilhafte Art bedienen. Denn so können z. E. der Morgenseite, Pfirsichen, Aprikosen und frühzeitige Birnen, und der Mitternachtsseite, das am wenigsten zärtliche Sommerobst ausgesetzt werden. Die Kirschen und alles Steinobst hingegen, sind sorgfältig vor den Mitternachtswinden zu schützen, weil sie zeitlich blühen und gar leicht Schaden nehmen.

Die Küchenkräuter verlangen ebenfalls eine verschiedene Lage; das Wurzelwerk, die Erdäpfel, die Artischocken, der braune oder grüne Kohl behelfen sich wohl an der Abendseite, und können Schatten vertragen, die frühzeitigen Gewächse hingegen, begehren viele Sonne, und die Schminkbohnen, der weisse Kohl und noch andere wollen im Freien seyn, und keinen Schatten leiden.

§. 3.

Ein schwarzes, fettes, wenig sandiges, etwas feuchtes und leicht zu bearbeitendes Erdreich ist überhaupt betrachtet, den Baum- und Küchengärten am zuträglichsten; allein, wir müssen auch hier zum öftern die Sachen nehmen, wie wir sie finden, und

nicht wie wir sie wünschen. Hätten wir einen Baumgarten, der aus verschiedenen Erdarten bestände; so würde ich dem Steinobste einen etwas trocknen und mürben, den Quittenstämmen einen feuchten, den Pflaumen einen trocknen allenfalls steinigen, den Aepfeln und Birnen allerley Boden, wenn er nur nicht naß wäre, anweisen, und vornemlich dahin sehen, daß meine Baumgärten 3 Fuß tief fruchtbare Erde hätten, welche man sich allenfalls durch Rejolen und Versetzen verschaffen kann, wenn man unglücklich genug ist, einen Boden zu bauen, der in geringer Tiefe Steine, Tuff oder Wasser führet.

Die Küchenkräuter behelfen sich noch wohl mit einem Boden von geringerer Tiefe, zumal solche, die mit ihren Wurzeln nicht sonderlich in die Erde dringen, oder solche, welche zur Reife gelangen, ehe die unterirrdischen Wasser zu steigen beginnen; gleichwohl ist es allemal besser und weit vortheilhafter, wenn man einen Boden 3 Fuß tief rejolen und eben so tief gute Erde haben kann.

§. 4.

Mauren von Steinen oder lebendige Hecken sind die besten Bewährungen um Aecker und Gärten. Die hölzernen Zäune vermehren den Holzmangel und verursachen viele Unterhaltungskosten; jedoch wünschte ich, daß man nur die Mitternacht- oder Morgenseite mit Wänden oder Steinmauren, die beyde andern Seiten aber mit lebendigen Hecken versehen möchte. Auf solche Art würde man den Nachtheil, den die kalten Winde bringen, entgehen; durch die Hecken hingegen ein den Bäumen und Gewächsen so angenehmes und nützliches Bestreichen der Luft verschaffen.

Zweytes Kapitel.

Von den Baumgärten.

§. 1.

Die Baumgärten sind entweder angelegt, oder sollen noch angelegt werden; in dem ersten Fall wird es nur auf eine geschickte Unterhaltung der Bäume und klügliche Benutzung der Früchte ankommen; im andern Fall hingegen müssen die jungen Bäume entweder gekauft, oder in der Baumschule erzogen und die jungen Bäume wohl gepflanzt und gewartet werden. Zu Vermeidung eckelhafter Wiederholungen wollen wir mit Anlegung der Baumschulen den Anfang machen, und so Schritt vor Schritt bis zur Obstnutzung fortgehen.

§. 2.

Wer eine Baumschule von Obstbäumen anzulegen gedenkt, muß die Güte, die Lage und die Größe des dazu bestimmten Erdreichs in Erwegung ziehen. Ein mürber, etwas feuchter, vor Winters 3 Fuß tief rejolter, mit wohlverfaulten Mist versehener und wohlplanirter oder verebneter Boden ist der zuträglichste. Seiner Lage nach, soll er der Mittagssonne ausgesetzt, und vor kalten Winden, besonders den Nordwinden geschützt seyn. Die Größe richtet sich nach den damit habenden Absichten, und derjenige, so mit jungen Bäumen einen Handel zu treiben gedenkt, muß allerdings einen größern Platz zur Baumschule erwählen, als ein anderer, der nur auf seinen eigenen Gebrauch Betracht nimmt.

§. 3.

Verschiedene Gartenverständige rathen, das Stein- und Kernobst im Herbst zu legen, worinn wir ihnen gleichwohl unsern Beyfall versagen müssen, weil die Mäuse den Winter über viel Schaden anrichten; ferner viel käumende Kerne vom Frost verderben, solche auch wohl, nach Beschaffenheit des Bodens und der Witterung, verschimmeln oder verfaulen. Der sicherste Zeitpunct ist der April; das Land, so vor Winters rejolet und gedünget worden, hat sich gesetzt, ist erwärmet, von den düngenden Lufttheilen noch fruchtbarer, folglich geschickter gemacht worden, dem ihm anvertrauten Saamen eine vortreffliche Nahrung zu geben.

Die Aufbewahrung des Saamens macht auch keine Schwierigkeit; denn die Obstkernen kann man sicher an einem trocknen Ort, die Obststeine als: Nüße u. d. gl. aber in Sand aufbehalten. Um das geschwinde Keimen, auch einen muntern Wachsthum zu befördern, bedarf es nichts weiter, als dergleichen Kerne in Wasser, darinn Salpeter aufgelöset worden, einzuweichen, wieder welktrocken werden zu lassen, und alsdann in die Erde zu bringen.

§. 4.

Die Sorten, so oculirt oder gepfropfet werden, kommen noch nicht in die eigentliche Baum- sondern in die Saamenschule. Dieses sind Beete von 4 Fuß breit, worauf man 4 Reihen Kerne oder Steine legt, und sie 1 bis 2 Zoll hoch mit Erde bedeckt. Die Nüsse, Kastanien und Mandeln hingegen, werden gleich in die Baumschule in Reihen,

2 Fuß in der Länge und eben so viel in der Breite auseinander gelegt.

Den ersten Sommer fällt bey allen diesen jungen Pflanzen, ausser fleißigem Säubern vom Unkraute keine Arbeit vor. Den folgenden Frühling werden die jungen Bäume aus der Saamen- in die Baumschule, in eben der Weite, wie von den Nuß- und Kastanienbäumen angemerkt worden, gepflanzt; auf welche Art es denn auch mit den Ablegern von Kirschen- Quitten- und Feigenbäumen, gehalten werden kann.

Die im Frühlinge in die Baumschule gekommenen jungen Bäume, sind theils den nehmlichen Herbst, theils im künftigen Sommer zu oculiren, und die so nicht bekommen, im folgenden Frühlinge zu pfropfen. Die Pfirsichen, Apricosen, und überhaupt alle niedrigen Stämme, können den Frühling nach dem Oculiren und Pfropfen, an den Ort ihrer Bestimmung verpflanzet oder verkauft werden. Die hochstämmigen hingegen, brauchen nach Beschaffenheit des Bodens und der Gesundheit des Saamens 2, 3 auch 4 Jahre, ehe sie zum Verpflanzen tüchtig, d. i. die Höhe von 6 oder 7 Fuß bis an die Krone, und eine verhältnißmäßige Stärke erhalten haben.

Bey dem Verpflanzen in die Baumschule ist es von Nutzen, jede Art Obstes in besondere Reihen, auch die zu hochstämmigen und niedrigstämmigen Bäumen gewidmete Pflanzen abermals in besondere Reihen zu pflanzen. Sobald es an das Oculiren gehet, wird am Ende jeder Reihe ein eichener Pfahl in die Erde geschlagen, und auf ein an demselben geheftetes Blech, die Obstsorte verzeichnet, die auf

dieser Reihe oculiret oder gepfropfet werden soll, damit man künftig wissen könne, was für Obstsorten man besitze, um sich selbst und die Käufer nicht zu betrügen, sondern im Stande zu seyn, einem jeden denjenigen Baum zu geben, den er begehret. Diese Vorsicht befiehlt die Ordnung, und die Bäume aus dergleichen Baumschulen, werden allemal mehr gesuchet und theurer bezahlt, als aus andern, in welchen Unordnung herrscht.

Daß die Baumschule reinlich gehalten, auch noch im späten Herbste vom Unkraut gesäubert und behackt werden müsse, um das Erdreich aufzulockern, und den Mäusen die Gelegenheit, die Wurzeln zu beschädigen, abzuschneiden, ist eine bekannte Sache.

§. 5.

Pfirsichen und Apricosen pflegt man auf junge Pflaumenstämme zu oculiren; allein, es ist uicht nothwendig. Man kann die jungen Bäume aus dem Kern ziehen, und sie hiernächst oculiren oder pfropfen, sie wachsen geschwinde und sind gar fruchtbar, die Bäume dauren aber nicht so lange, als wenn sie auf Pflaumenstämme gepfropfet worden. Nicht weniger können einige aus Kernen von sehr guten Sorten gezogene Bäume, in ihrem natürlichen Zustande gelassen werdrn; denn diese pflegen zeitlich auch reichliche Früchte zu bringen, und man erhält dadurch zum öftern neue Sorten, die nicht zu verachten sind. Die Pfirsiche läßt sich auch auf Weiden pfropfen; dir Frucht wird ungemein groß, ist aber eines wässerigen Geschmacks.

Niedrigstämmige Birnen gerathen wohl auf Hambutten oder Hagebutten. Die Birnen bekom-

men davon eine gar angenehme Säure, und sind inwendig so roth, als die Hambutten es von aussen zu seyn pflegen.

Die verschiedene Arten des Oculirens, Absäugens und Pfropfens kunstmäßig zu beschreiben, gehört für den Gärtner; der Landwirth, dem es daran mangelt, kann sich mit dem Oculiren, so im Julio, August und September, und dem Pfropfen in den Spalt oder an der Seite, das im März und April geschiehet, begnügen, und solches ohne Schwierigkeiten lernen. Das Steinobst wird eher oculiret, als das Kernobst. Man versucht, ob sich das Auge ablöset. Das Oculirreiß muß von einjährigem Holze von einem fruchtbaren Zweig und von der Morgenseite genommen seyn. Man nimmt nur die beste und die reifste Augen zum Oculiren, löset das Auge, so über und unter sich Rinde behalten muß, in Form eines Dreyecks vom Reise ab, macht in dem zu oculirenden Stämmlein, etwa 4 Zoll über der Erde, einen Kreuzschnitt, in Form eines lateinischen T, löset die Rinde mit dem Oculirmesser etwas ab, schiebet das Auge, so künftig Frucht tragen soll, in diese Oefnung, und verbindet die Oefnung über und unter dem Auge mit Hanfgarn oder Bast.

Soll gepfropfet werden, so schneidet man den jungen Stamm mit einem Gartenmesser 6 Zoll über der Erde ab, spaltet den abgeschnittenen Stamm in der Mitte, eines Zolls tief auf, setzet einen kleinen hölzernen Keil in den Spalt, in welchen ein oder zwey Pfropfreiser, nachdem der Stamm stark ist, anzubringen sind. Die beste Zeit zum Pfropfen ist, wenn die Augen aufschwellen und sich zum Aufbre-

chen anschicken. Die Pfropfreiser werden von recht tragbaren Bäumen, von jährigem Wuchs und von den obersten Zweigen genommen. Ein Pfropfreis behält nur 3, 4 bis 5 Augen; man schneidet sie am stärksten Ende eines Fingers breit, ganz keilförmig, läst ihnen an der einen Seite die Rinde, und setzet sie so in den Spalt, daß die Rinde des Stammes mit der Rinde des Reises gleich stehen. Nunmehro wird der hölzerne Keil aus dem Spalt gezogen, der gespaltene Theil des Stammes mit einer kleinen Weide gebunden, und allenthalben mit Baumwachs oder mit Lehm verschmieret, um der Luft und Nässe den Eingang zu wehren.

Möchte der Stamm nur schwach seyn, so wird ein Reis, welches man auch ohne Gefahr in der Mitte des Stammes aufsetzen kann, zureichen. Ist aber der Stamm stark, oder soll in der Krone gepfropfet werden; so läst sich solches am sichersten zwischen der Rinde und dem Holze verrichten; es bedarf nichts weiters, als vermittelst eines hölzernen Keils die Rinde etwas abzulösen, und in diese Oefnung einige keilförmiggeschnittene Reiser, nach dem Verhältnis der Stärke des Stammes, hineinzuschieben, sie zu verbinden, und bereits erwehntermaaßen zu verschmieren.

§. 6.

Wie es aber nicht genug ist, gute Pfropf- und Oculirreiser zu wählen, sondern man auch auf die Verschiedenheit der Obstarten Betracht nehmen muß; so wird es nicht ausser Platz seyn, auch hiezu einige allgemeine Regeln zu geben. Will man hochstämmige Birnbäume ziehen; so müssen die Frucht-

reiser von dergleichen Art Bäumen genommen werden; sollen die Birnbäume niedrigstämmig bleiben, so wählet man die Reiser von dergleichen Art und bringt sie auf Quittenstämme. Hochstämmige Aepfelbäume werden auf Aepfelstämme, niedrigstämmige auf Paradiesäpfel gepfropfet. Süße Kirschen müssen auf süße, saure auf saure Stämme; gute Pflaumen auf gemeine Pflaumenstämme; Pfirsichen nnd Apricosen auf Mandel- gelbe Pflaumen- auch aus dem Kern gezogene Apricosen- und Pfirsichstämme gebracht werden.

§. 7.

Sobald die Oculirreiser anfangen zu treiben, wird der Stamm einen Zoll über dem treibenden Reis abgeschnitten, und der Schnitt mit Baumwachs verschmiert. Gerathen beyde Pfropfreiser, und der Baum soll hochstämmig gezogen werden, so schneidet man das schwächste weg, um dem andern mehr Kraft zu geben. Die Wildlinge, so an den Stämmen ausschlagen, müssen fleißig abgekniffen, das Unkraut ausgejätet, die Baumschule jährlich zweymal gegraben, auch zweymal gehacket, die jungen Bäume mit Stangen versehen und ihrer Bestimmung gemäs, gezogen werden.

§. 8.

Gemeiniglich pflegt man die verschiedenen Fruchtbäume, zu hochstämmigen Bäumen oder zu Zwergstämmen, oder zu Geländerbäumen zu ziehen, oder ihnen eine Pyramidalform zu geben, oder ihnen die Gestalt eines Fächers zu verschaffen. Wie sie in

den Baumschulen zu behandeln, haben wir gesehen. Wer solche kauft, mus so viel möglich dahin sehen, mit ordentlichen und aufrichtigen Leuten zu handeln, damit er wirklich die verlangte Art Bäume erhalte; er muß sorgen, daß beym Ausheben, die Wurzeln weder beschädiget, noch solche beym Transport der Luft und Sonne ausgesetzt, sondern in nasses Moos und Stroh gepackt werden.

§. 9.

Viele Landwirthe haben eine üble Gewohnheit, die Obstbäume zu nahe aneinander zu pflanzen, sie nicht hoch genug zu ziehen, den untern Boden niemals aufzulockern, sondern ihm zum Grasbau zu widmen; woraus die Unbequemlichkeit erwächst, daß das Obst von der Sonne nicht genug gekocht, folglich auch nicht schmackhaft werden kann; daß die Bäume schmachten, und selten Frucht tragen, und daß das, in dem beständigen Schatten gewachsene Gras, nicht gedeihlich.

Ich tadle zwar dergleichen Baum- und Grasgärten nicht, allein ich wünsche, daß man sie auf eine beyden Absichten gemäßere Art anlegen möge. Wer seinen Boden zu Gras und Bäumen zugleich widmet, kann keine andere als hochstämmige Bäume pflanzen; er muß solche erwählen, die wenigstens 7 Fuß bis an die Krone haben, und die Bäume 50 Fuß auseinander pflanzen. Denn in solchem Fall werden Früchte und Gras von der Sonne gehörig zubereitet.

§. 10.

Ist der anzulegende Garten nach diesen Regeln abgesteckt, so müssen die Löcher 6 Monate vor

der Pflanzzeit gemacht, und offen gelassen werden. Da dergleichen Grasgärten nicht rejolet sind, folglich einen festen Boden haben, der den zarten Wurzeln der Bäume den Eintritt versagen; so sind diese Löcher wenigstens 4 Fuß breit und eben so tief zu machen, die Rasen besonders und die Erde auch besonders zu legen. Sobald das Loch fertig, wird der Rasen verkehrt hineingeworfen, und das Loch damit bis zur Hälfte angefüllt, auf daß er gehörig faulen, und dem Baum zur Nahrung dienen könne. Die Erde bleibt an der Luft liegen, um von derselben zubereitet zu werden.

§. 11.

Die beste Pflanzzeit ist im trocknen und leichten Lande der Herbst, wenn das Laub abfällt; in schwerem und nassen Boden hingegen der Frühling, sobald der Baum zu treiben beginnet. Zween Tage vor dem Pflanzen werden die Baumpfähle in den Löchern gerade gerichtet, und in jedes Loch ein guter Wassereimer voll, gefaulter Urin, mit Wasser oder Seifenlauge vermenget, geschüttet. Ist man mit Baumschulen versehen, so werden die jungen Bäume an eben dem Tage ausgehoben, da sie verpflanzt werden sollen. Haben aber die jungen Bäume eine weite Reise zu thun, so ist es vortheilhaft, die Wurzeln vor dem Pflanzen, einige Stunden in Fluß- oder Teichwasser zu legen.

Die Wurzeln müssen nur an den Spitzen ein wenig verstutzet, und keine andern als die Beschädigten abgeschnitten werden. Denn es ist ein durch vielfältige Erfahrungen widerlegtes Vorurtheil, wenn man nach der gewöhnlichen Art, den Bäumen

die Pfeiler- und Haarwurzeln abschneidet. Die Natur hat ihnen dergleichen nicht vergebens gegeben, und verschiedene mit Aufmerksamkeit angestellte Versuche, haben gezeiget, daß ein Baum, dem man alle seine gesunde Wurzeln gelassen, in einem Jahre stärker getrieben, als ein verstümmelter in 3 Jahren zu thun, vermögend gewesen.

Dem Baume muß man beym Pflanzen die nemliche Stellung wiedergeben, die er in der Baumschule hatte, und in dieser Absicht, beym Ausheben die Mitternachtseite zeichnen. Ist es möglich, so sollen die Bäume, wo nicht in besseres, doch eben so gutes Erdreich kommen, als dasjenige war, so sie in der Baumschule bewohnten, auch nicht über einen Zoll tiefer gepflanzt werden, als sie in ihrem Vaterlande gestanden. Beym Pflanzen hat man trockne Witterung zu wünschen. Die Wurzeln werden in dem Loche wohl auseinander gelegt, kein Mist dazu gebracht, sondern die trockne und mürbe Erde sanft auf die Wurzeln geschüttet, damit kein leerer Raum bleibe. Wenn das Loch mit dergleichen Erde wohl angefüllet, ist solche etwas feste zu treten, und bey ermangelnder Besorgnis der Nachtfröste, mit einem halben Eimer Fluß- oder Teichwasser zu begießen. Der neu gepflanzte Baum wird alsdann an der Stange angeheftet, in den ersten 4 Wochen aber nicht angebunden, damit sich die Erde erst recht setze, und der Baum nicht aufgehangen werde. Denen im Herbst gepflanzten Bäumen ist die Krone erst in dem drauf folgenden Frühling zu beschneiden; bey der Frühlingspflanzung hingegen wird der Krone sogleich eine gute Gestalt gegeben, und die stehen bleibenden Aeste bis auf 3, 4 Augen abgeschnit-

ten, damit der Saft in diese desto stärker würken könne, wovon jedoch die Kastanien- und Walnußbäume auszunehmen sind, denen man nur die überflüßigen Aeste nimmt, und sie mit dem ihnen schädlichen Verstutzen verschonet.

§. 12.

Nunmehro ist bey den neugepflanzten Bäumen nur noch zu beobachten: sie im Sommer bey anhaltender Dürre mit Fluß- oder Teichwasser fleißig, jedoch nur des Abends zu begießen, den Stamm von allem Unkraut zu säubern, und den Baum von Wasserreisern, Wurzelschößlingen oder andern unnützen Zweigen zu befreyen, um die gute Gestalt und den Wachsthum des Baumes zu befördern.

§. 13.

Möchte jemand einen Baum- und Grasgarten bereits haben, der die (§. 9.) gezeigten Mängel besäße, so rathen wir: zwischen dreyen Bäumen einen auszuheben, die stehen bleibenden aber von den herabhangenden Aesten zu befreyen. Die Erde ist zu Herbstzeiten, in der Weite von 4 Fuß um den Baum, und 2 Fuß tief, auszuheben, und solche durch tragbare Erde, die man von der Oberfläche eines Küchengartens, oder einem andern schicklichen Ort nehmen kan, zu ersetzen, die abgenutzte Baumerde dagegen, nach dem Küchengarten zu schaffen; unter welcher Vorsicht der Baumgarten bald eine andere Gestalt gewinnen, und Früchte und Gras in Menge und von vorzüglicher Güte liefern wird. Diese Verneuerung der Erde muß in Baumgärten, so zugleich Gras tragen sollen, alle 4 bis 6 Jahre

geschehen, wenn man rechten Nutzen von den Bäumen ziehen will. Ferner ist sowohl im Winter als im Sommer, das fleißige Absuchen der Raupen und deren Nester, nicht zu vergessen; wie denn auch die Bäume alle Frühlinge von trocknem Holz, von Zweigen die übereinander oder sonst ungestaltet wachsen, auch von Wasserreisern entlediget, aber nicht gestutzet werden müssen.

Möchte endlich ein Baum kränkeln, oder die Früchte vor der Zeit fallen lassen; so grabe man an den Wurzeln todte Thiere, oder Auster- oder Muschelschaalen, oder Hörner vom Viehe, ein; oder begieße sie mit Blut, oder mit Urin und Seifenlauge. Treibt der Baum zu stark ins Holz, und trägt keine Früchte, so nehme man demselben 2 bis 3 starke Wurzeln, so wird der Trieb dadurch gemässiget, und das Fruchttragen hergestellt werden.

§. 14.

Dieses ist der gewöhnliche Weg, hochstämmige Bäume zu ziehen, zu erhalten und viele, auch gute Früchte zu bekommen. Wir müssen aber auch eine andere Art von Baum- und Grasgärten anpreissen, die mit besonderm Vergnügen verknüpfet, den Landwirthen aber noch wenig bekannt ist.

Man lasse den zu dergleichen Gärten bestimmten Platz durchgehends 3 Fuß tief rejolen, stark düngen, und den ersten Sommer mit weissen Kohl, oder dergleichen bepflanzen. Im folgenden Frühlinge säe oder stecke man in ordentlichen Reihen, die 36 Fuß von einander entfernt sind, allerhand Obstkerne und Steine, lasse um jede Reihe dieser Saamenschule, auf beyden Seiten einen Fußsteig von $1\frac{1}{2}$

bis 2 Fuß, nnd besäe den Zwischenraum, der 33 oder 32 Fuß ausmacht, mit Schnecken- oder spanischen Klee, aber ja nicht mit Esparcette, als dem Feinde aller Bäume.

Diese Reihen von jungen Bäumen, zugleich auch die Fußsteige werden mit dem Brustpfluge ohne Mühe locker und reinlich gehalten, im folgenden Jahre oculiret, und die zurückbleibenden gepfropfet; nach 3 oder 4 Jahren hebt man die überflüßigen aus, um sie zu verkaufen, oder an einen andern Ort zu verpflanzen. In den mehrerwehnten Reihen oder Linien aber, bleibt am Ende der Reihe ein hochstämmiger, 15 Fuß davon, ein in Fächer (en évantail) gezogner, auf fernere 15 Fuß, ein andrer in Pyramidalform geschnittener, auf andere 15 Fuß wieder ein Fächer und in abermaliger Entfernung von 15 Fuß, ein hochstämmiger Baum stehen; mit welcher Anordnung, so lang die Reihen sind, fortgefahren wird.

Der Nutzen dieser Anlage bestehet in einer angenehmen, dem Auge gefallenden Veränderung so vieler Vermischung; in einer vortheilhaften Stellung der Bäume, die einander nicht hindern, noch dem Grase mit ihrem Schatten beschwerlich sind; in geschwinden uud starken Wachsthum der Bäume; in baldiger Erhaltung vieler und schöner Früchte, weil die Bäume niemals aufgehalten, sondern in ihrem Geburtsorte unverrückt fortgewachsen sind; und endlich in vierfach höherer und weit gedeihlicherer Futternutzung, als aus gemeinem Grase zu hoffen stünde. —

Ich habe eine dergleichen, nur in wenigen Stücken veränderte Anlage bey dem Herrn von Tavell

zu Bern, mit Vergnügen und Bewunderung gesehen, auch zugleich 8 Kühe, so groß als pohlnische Ochsen, im Stalle gefunden, die von dem Klee, der zwischen diesen Baumgängen gewachsen, reichlich ernähret wurden, und ihren Wohlthäter dagegen, täglich mit 300 Pfund der fettesten Milch beschenkten.

§. 15.

Von den Baum- und Grasegärten, müssen wir nach den Gärten zurückgehen, die Bäumen- und Küchenkräutern zugleich bestimmt sind. Man findet dergleichen, wo der ganze Erdboden mit Bäumen, bald in Reihen, bald in der grösten Unordnung besetzt ist, und unter welchen dennoch Küchenkräuter gezogen werden. Mit diesen Misgeburten von Gärten, wollen wir uns gar nicht abgeben; wir wünschen, daß sie so, wie die Bäume aussterben, abgeschaft und niemalen dergleichen angelegt werden mögen, weil sie unmöglich anderes, als schlechtes Obst und elende Gartenfrüchte, verschaffen können.

Ein Garten der zu obigen beyden Absichten gewidmet ist, muß in ordentliche Quartire oder längliche Vierecke abgetheilt, die Bäume auf den Einfassungen gepflanzt, der inwendige Raum des Quartirs hingegen den Unterfrüchten überlassen seyn. Wenn es darauf ankommt, einen solchen Garten neu anzulegen, so wäre zu wünschen, daß man das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden möchte, welches gar füglich, und ohne ausserordentliche Kosten, zu veranstalten ist. Die Eintheilung in Gänge und Quadrate oder Quartire, richtet sich nach der

Größe des Gartens. Ein längliches Viereck ist die anmuthigste Stellung eines Gartens; ist er sehr lang, so muß man dem Auge diese Ungestaltheit verbergen, und ihn in der Mitte, mittelst Anlegung einer nutzbaren Hecke von Korneliuskirschen, Maulbeerbäumen, Pflaumen rc. durchschneiden. Der Mittelgang kann dreyßig Fuß breit, die Queer- und Seitengänge hingegen funfzehn Fuß breit seyn. Zuweilen läßt sich auch in der Mitte ein kleiner Teich anbringen, der zum Fischhalter, auch zum Begießen der Gartenfrüchte dienet. Die Beete, Rabatten oder Einfassungen der Quartire, werden wechselsweise mit hochstämmigen Zwerg- und Pyramidalbäumen besetzt, unter den Bäumen allerhand, in der Arzney dienliche Gewächse als Angelica, Rhabarber u. a. gezogen, die Einfassungen oder Bordirungen dieser Beete, von Salbey, Melisse, Thimian, Spicke, Erdbeeren, Schnittlauch, Isopen — — gemacht, die Gänge mit feinen Grasarten besäet, und zum Spatzieren, an den Seiten 2 Fuß breite allezeit reinlich gehaltene Steige gelassen, an den Wänden Espaliers oder Geländer von allerhand, der Lage des Gartens und Umständen der Bewährung angemessenen Bäumen angelegt; der untere Boden an den Wänden zu Erzeugung allerhand Schutz- und Sonnebedürftigen Pflanzen verwendet, die Quartire aber mit schicklichen Unterfrüchten bestellet.

§. 16.

Da man auch Obstbäume ins freye Feld und an Wegen und Landstraßen zu pflanzen pfleget, so können wir uns nicht entbrechen, auch auf dieses Ge-

schäfte einen Blick zu thun. Wir gestehen zugleich, keinen sonderlichen Vortheil bey dergleichen Anlagen abzusehen, weil die Obstbäume daselbst nicht der gehörigen Kultur genießen, auch von dem ersten dem besten geplündert und zerbrochen werden; zu geschweigen, daß der Schatten der Bäume dem Getraide Abbruch thut. Wir rathen dannenhero an Orten, wo die Aecker an die Landstraße stoßen, wenn es ja Fruchtbäume seyn sollen, keine andere, als Kirsch- Pflaumen- Ebreschen- und Maulbeerbäume zu pflanzen; in den Dörfern und an denjenigen Orten hingegen, wo die Wege nur über Hutungen oder andere unangebaute Gegenden laufen, dieselben mit Welschen Nüssen, wilden und zahmen Kastanien auch Lindenbäumen, in Niedrigungen aber mit Eschen, Espen, Weiden und Elsen zu bepflanzen.

§. 17.

Wir haben die verschiedene Arten, Baumgärten anzulegen, abgehandelt, wir müssen also noch zeigen, wie die verschiedene Baumarten zu schneiden, zu ziehen und zu warten sind. Die Espalier- oder Geländerbäume sollen uns zuerst beschäftigen. Ehe wir die Bäume pflanzen und beschneiden, müssen wir auf die Geländer denken. Diese sollen von Kastanien- oder Eichenholz, oder von starken eisernen Drathe gemacht, und 8 bis 9 Fuß hoch seyn. Werden die erstere erwählet, so ist es vortheilhaft, sie in aufgelöseten Eisenvitriol, oder in einer Vitriol-Lauge zu beitzen, und sodann mit Oelfarbe anzustreichen, um ihnen die nöthige Dauer zu verschaffen. Sind die letztere beliebet, so wird das Bestrei-

chen mit Oel, das Eisen vor dem Rost, der es ausser dieser Vorsicht, bald verzehret, bewahren.

Die Entfernung der Espalierbäume, eines von dem andern, hänget von der Höhe des Geländers und der Mauer, auch von der Güte des Erdreichs, ab. Ist die Mauer etwa nur 6 Fuß hoch, so müssen die Bäume ziemlich weit auseinander kommen, damit sie, das was sie an ihrer Höhe verlieren, in der Breite gewinnen. Ist die Mauer 8 bis 12 Fuß hoch, so können sie enger zusammen kommen, und zwischen zween hochgehenden Bäumen ein Zwergbaum gepflanzt werden, um die ganze Mauer zu bedecken, und allen möglichen Vortheil aus dem Geländer zu ziehen. Die Seite des Baums, die die wenigste Triebaugen hat, wird nach der Mauer zu gerichtet, auch die dahin laufende Wurzeln stark verschnitten, weil sie an der Mauer keine Nahrung finden können. Denen Espalierbäumen, so in die Höhe gehen sollen, ist die Hälfte der jungen Aeste zu lassen, den Zwergbäumen hingegen, muß man nur ein bis zwey Augen geben. Sie sollen in der Form eines umgekehrten lateinischen V, folglich von beyden Seiten mit Aesten, in gleicher Entfernung versehen seyn, damit kein leerer Raum bleibe. Man muß die Aeste nur so hoch gehen lassen, als es der damit habenden Absicht gemäß ist; man muß den Saft nöthigen, seine Kräfte auf die Seitenäste zu verwenden, und zu Erreichung dieser Absicht, alle Triebe, die Unordnung verursachen, bey Zeiten wegnehmen.

Das Pflanzen der Espalierbäume geschiehet mit eben der Vorsicht, die wir bey den hochstämmigen Bäumen angerathen haben. An die Wurzeln

kommt kein Mist, wohl aber kan wohlgefaulter Dünger um den Baum, doch ein paar Zoll vom Stamme gebreitet, und mit weniger Erde bedeckt werden. Was wir vom Schneiden dieser Bäume gesagt haben, verstehet sich nicht vom ersten Jahre, da man sie gar nicht schneiden, sondern ihnen ihren Willen lassen muß.

§. 18.

Die Pfirsichbäume werden jährlich zweymal geschnitten, Anfangs Aprils, wenn sie bald blühen wollen, und im Junio. Beym ersten Schnitt giebt man den Fruchtzweigen eine ziemliche Länge, die sich nach der Größe und Stärke des Baumes richtet. Die Laubzweige aber sind auf das 4 oder 5te Auge zu schneiden, um sie zu zwingen, Fruchtzweige zu treiben. Beym zweyten Schnitt müssen die Wasserreiser nahe am Stamm, oder doch kurz abgeschnitten werden, im Fall man sie, zu Ausfüllung eines leeren Raums, nöthig hätte. Es sind ferner alle unnützen Aeste, trocknes und harziges Holz, ja selbst die überflüßigen Früchte wegzunehmen. Das Begießen soll bey trockner Witterung im Vorsommer nicht vernachlässiget werden; schmachtende oder die Früchte verlierende Bäume sind mit Mistjauche und Wasser, oder mit Weinhefen und Wasser zu erquicken. Die mehresten Gärtner versehen sowohl diese, als die Apricosenbäume, im Winter und Frühlinge mit Stroh- und Rohrdecken, um sie, besonders im Frühlinge, vor den Nachtfrösten zu bewahren. Diese an sich untadelhafte Vorsicht kan gefährlich werden, wenn die Bedeckung im Frühlinge nur eine Nacht versäumet wird; und da man

die Arbeit auf dem Lande eher vermindern als vermehren soll, so halte ich es rathsam, alle Bedeckungen wegzulassen. Man wird bey denen solchergestalt zur Kälte gewöhnten und abgehärteten Bäumen seltner, als unter den Decken Schaden leiden; wenigstens habe ich mich bey dieser Unterlassung viele Jahre gut befunden.

§. 19.

Was wir bey den Pfirsichen, als den edelsten Geländerbäumen, gesagt haben, paßt auch auf Aprikosen und Pflaumen. Wer Kirschen, Aepfel und Birnen an die Geländer pflanzt, wird dabey, in Absicht auf das Erfrieren, weniger Vorsicht nöthig haben; jedoch müssen sie gleichfalls jährlich zweymal geschnitten, und dabey auf die vollkommene Bedeckung der Mauer und möglichste Verschonung der Fruchtungen, Betracht genommen werden.

§. 20.

Die Bäume, die man pyramidalförmig ziehen will, werden jährlich zweymal mit der Scheere geschnitten, und ihnen die verlangte Form gegeben. Kirschen und Pflaumen haben dazu ein vorzügliches Geschick, weil sie viele Aeste treiben. Die Zwergbäume, die man wie Fächer ziehet, bedürfen eines kleinen Geländers von zwo Latten; jedoch nur in den ersten Jahren. Sie tragen besser, als die Pyramiden. Indessen ist es unstreitig, daß die hochstämmigen Bäume, das meiste und schmackhafteste Obst geben, auch die wenigste Mühe erfordern, folglich dem, ohnehin mit Arbeit überhäuften Landmann, am dienlichsten sind. Man muß ihnen gleich

in der Jugend eine wohlgestaltete Krone zu verschaffen suchen; in den folgenden Jahren aber mit dem Verschneiden sparsam umgehen. Trocknes Holz, Räuber oder Wasserreiser, die nach der Erde, auch nach der Mitte zu, wachsenden Aeste, sind die Gegenstände des Abschneidens. Diese Arbeit wird im März vorgenommen, im übrigen dem Baume der Wille gelassen.

§. 21.

Ein Register von den besten Obstsorten wird man in diesem Werke nicht erwarten. Zum Glück ist auch hieran kein Mangel, und der schöpferische Geist der Franzosen erfindet noch immer, wo nicht neue Früchte, doch neue Namen. Man erwähle die beste Sorten; denn eine gute Obstart nimmt nicht mehr Raum ein, als ein schlechter Baum, und lege sich bey hochstämmigen Bäumen vorzüglich auf Winterobst, weil solches zu einer Zeit reif wird, da das Abärndten ohne Nachtheil der Unterfrüchte oder des Grases zu bewürken ist, dergleichen Obst sich auch lange aufbehalten und wohl verkaufen lässet.

§. 22.

Sämmtliches Obst muß abgepflückt und abgebrochen, keinesweges aber abgeschüttelt und abgerissen werden. Man erwähle dazu wo möglich helle und trockne Tage, und erwarte nicht die vollkommenste Reife der Früchte. Sobald das Obst sich färbet, ist es Zeit, mit dem Abnehmen anzufangen, es wird in wenig Tagen auf Bretern oder andern schicklichen Oertern, vollkommen schmackhaft, und nicht so leicht mehligt, als dasjenige, so zu lan-

ge am Stamm geblieben; jedoch leiden Kirschen und Pflaumen eine Ausnahme. Wer in der Nachbarschaft großer Städte wohnet, wird aus dem Verkauf des grünen Obstes ansehnliche Vortheile ziehen; wer sich in entgegengesetzten Umständen befindet, muß seinen Zweck durch andere Mittel erreichen, das Herbst- oder Dauerobst sorgfältig aufbehalten, und erst im Winter verkaufen, andere Sorten hingegen frisch verspeisen oder backen, oder daraus Obstwein oder Brantwein verfertigen. Die Abgänge dienen dem Viehe zu einem so angenehmen als nahrhaften Futter.

§. 23.

Um seinen Zweck in langer Erhaltung des Herbstobstes an Aepfeln und Birnen zu erreichen, bedarf es

a) eines vorsichtigen Abbrechens bey trocknem Wetter;

b) einer wohlgelegenen Obstkammer, die weder feucht noch kalt, und mit Schäppen oder Schränken, deren Thüren wohl zu verschliessen versehen ist; denn der Zugang der Luft beschleuniget den Verderb des Obstes;

c) eines guten Vorraths feinen, wohl getrockneten, geriebenen und keinen Geruch habenden Baummooses.

Ist man mit diesen Hülfsmitteln versehen, so wird das Dauerobst auf die Schäppe dergestalt gesetzt, daß jedes Stück unten und an den Seiten mit Moos eingefüttert, mithin eines von dem andern nicht berühret wird. Nunmehro werden die Thüren an den Schäppen sorgfältig verschlossen, und der Vorrath alle 8 oder 14 Tage besichtiget, um das etwa

faulende Obst bey Zeiten auszumerzen. Unter dieser Vorsicht läßt sich das Obst, ohne unschmackhaft und runzlicht zu werden, bis gegen den Frühling aufbehalten, da dann ein Apfel theurer ist, als zur Aerndtezeit 20 dergleichen gegolten haben würden.

Ist der Obstvorrath nicht so ansehnlich, daß es die Mühe, eine Fruchtkammer einzurichten, belohnet, so kan ein trockner und wohl verschlossener Keller ähnliche Dienste leisten. Oder man packe das Obst in Fässer, streue zwischen und auf jede Schicht Obst, 3 Finger hoch wohlgedörrte Kleien, und schlage das Faß, wenn es bis an den Boden gefüllet, feste zu, in welchen Umständen es gut aufbehalten, und ohne Gefahr zu Wasser und zu Lande verschickt werden kan. Uns ist nicht unbekannt, daß man sich gemeiniglich zu dergleichen Einpacken, kurzen Heues, auch des Heckerlings bedienet; weil aber hierdurch das Obst einen fremden Geschmack annimmt, so geben wir einer wohl gedörrten, keinen Geruch und Feuchtigkeit habenden, und die kleinsten Zwischenräume wohl ausfüllenden Kleien, billig den Vorzug. Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen werden auf eine andere Art behandelt. Man berühre die Frucht beym Abbrechen nicht, fasse sie nur an den Stengel, und tauche sie einen Augenblick in zerlassenes, aber nicht heisses, weisses Wachs. Diesen Ueberzug von Wachs verwehret der Luft den Eingang, die Frucht erhält sich einige Monathe, das Wachs läßt sich mit geringer Behutsamkeit, doch ohne Mühe abnehmen, und man wird die Frucht so schmackhaft, so fest und so schön finden, als wenn sie an eben dem Tage vom Baum gekommen wäre. Die Bemühung ist von keiner Erheblichkeit, das

Wachs gehet nicht verlohren, und das Vergnügen, gegen den Frühling dergleichen Früchte vorzeigen zu können, ist mit Vortheil verknüpft.

§. 24.

Das Backen und Einmachen des Obstes, macht eine andere Nutzungsart aus. Das Einmachen mit Zucker ist das Geschäfte der Zuckerbäcker und des schönen Geschlechts. Wir können uns hier damit nicht einlassen, zumal der Nutzen, der das Landwirthsgeschäfte beleben muß, von keinem Belang ist. Das Einmachen der Pfirsiche, Apricosen und Birnen mit Weingeist, ist beträchtlicher, und verdienet die Aufmerksamkeit derjenigen, die von diesen, zum baldigen Verderb nur gar zu geneigten Früchten einen Ueberfluß besitzen, und solchen ins Geld zu setzen keine Gelegenheit haben. Die Italiäner sind hierin unsere Meister, und versenden dergleichen Früchte, in großen Confiturgläsern, durch ganz Deutschland. Hier ist die Anweisung zu dergleichen so angenehmen als den Magen stärkenden Confect.

Man erwählet die schönsten, gesündesten Früchte, wenn sie noch etwas hart, folglich nicht überreif sind; schälet und befreiet sie von Kernen oder Steinen, ohne sie in Stücken zu schneiden. Zu hundert Stücken dieser Früchte sind 6 Pfund Zucker, 6 Pfund Wasser und 4 Pfund Weingeist erforderlich. Zucker und Wasser werden geschmolzen und geläutert. Wenn der daraus verfertigte Syrop im Kochen ist, werden die Früchte behutsam hineingelegt, nach wenigen Minuten, und sobald sie eine ins weisse fallende Farbe bekommen, nimmt man sie wiederum

heraus, setzet selbige auf ein reines irrdenes Geschirr, und bedecket sie mit einem leinenem Tuche. Sobald solches geschehen, wird der obgedachte Syrop stärker und zwar so lange gekocht, bis er so dicke wie der gewöhnliche Zuckersyrop ist. Man kläret ihn durch ein Haarsieb, und läst ihn erkalten. Die nunmehro gleichfalls erkalteten Früchte, werden in große Confiturgläser schichtenweise gepackt, der Weingeist und Syrop in gleicher Menge wohl vermischt, die Confiturgläser davon so angefüllt, daß diese flüssige Materie die Früchte bedeckt, und endlich die Gläser mit doppelten und gewichsetem Papiere wohl verbunden. Nach 14 Tagen sind die Früchte eßbar, der Weingeist macht, daß sie sich einige Jahre, ohne die geringste weitere Mühe, erhalten auch mit Nutzen verkaufen lassen.

Das Abbacken der Früchte muß mit Vernunft und Reinlichkeit veranstaltet werden, um auch aus diesem Wirthschaftszweig, allen möglichen Vortheil zu ziehen. Man pflegt dieses Geschäfte gemeiniglich in den gewöhnlichen Backöfen, auch in dazu eingerichteten Backhäusern, zu verrichten. Beyde Arten gefallen uns nicht. Die erste ist mit Unreinigkeiten verknüpft, zuweilen wird das Obst gar verbrennet. Die Backhäuser sind gut, allein das Erwärmen derselben nimmt viel Holz weg, welches man doch selten im Ueberfluß hat. Dit aus Töpfererde oder irrdenen Kacheln gefertigte Malzdarren sind dazu am geschicktesten, weil sie den Endzweck, der in reinlichen Obsttrocknen und in Zeit- auch Holzersparung bestehet, vollkommen angemessen sind.

§. 25.

Daß man aus Aepfeln und Birnen einen Wein machen könne, ist bekannt genug. Der vortrefflichste Aepfelwein der Engländer, und die aus Johannis- und Stachelbeeren zubereitenden Weine, dürften hingegen in manchen Ländern noch unter die unbekannten Dinge gehören. Dieser Umstand verpflichtet uns, obgedachter ungemein nützlicher Veranstaltung, in möglichster Kürze zu erwehnen.

Wenn der Aepfelsaft einige Stunden im Bottig gestanden, so pflegt sich auf demselben eine Kruste oder Rinde von Unreinigkeiten zu setzen. Man hüte sich, ihn zu beunruhigen, sondern ziehe nur aus dem Zapfenloche dann und wann ein Glas voll, um sich von seiner Beschaffenheit zu unterrichten. Sobald er vollkommen helle und rein im Glase erscheint, ziehe man den Wein, ohne ihn zu bewegen, auf ein reines Gefäß, da denn der gröste Theil der Unreinigkeiten im Kuffe oder Bottig zurück bleibt. In diesen Fässern mus der Wein 4 bis 5 Tage gähren, um ihm Kräfte zu geben, jedoch nicht länger, um ihn seine Süßigkeit nicht zu berauben. Diesemnächst wird er in gar wenig geschwefelte und wohl zugemachte Fässer, den darauf folgenden Herbst aber, auf gläserne Flaschen gezogen, und unter diesen Vorsichten, aus den geringsten Aepfeln, ein starker und schmackhafter Wein gemacht.

Die so leicht zu erziehende, und dennoch im geringem Ansehen stehende, sogenannte Johannis- und Stachelbeeren, sind von ungemeinem Nutzen. Sie dienen zu allerhand Confutiren, und man kan Wein, Brantwein auch Eßig daraus bereiten.

Gegenwärtig wollen wir uns nur mit Verfertigung des Johannisbeerweins beschäftigen. Um das Verhältnis der Vermischung deutlich zu machen, können wir 15 Pfund Johannis- und eben so viel Stachelbeeren annehmen. Auf diese, von allen Stengeln und Blättern gereinigte, und ohne Beleidigung der Kerne behutsam gequetschte 30 Pfund Beeren, giesset man 12 bis 15 Pfund Wasser, läst diese Vermischung etwa 16 Stunden ruhig stehen, dringet selbige hiernächst durch einen starken leinenen Spitzbeutel, thut die ausgepreste Flüssigkeit in eine, mit der Menge des Saftes in Verhältnis stehende Tonne, und läst selbige an einem mäßig kühlen Ort in Ruhe stehen, bis sie helle oder klar wird. Sobald dieses erfolget, wird der Saft, ohne die Tonne zu bewegen, auf ein ander Faß gezogen, und etwa auf 7 Pfund Saft, 1 Pfund Weingeist geschüttet, beydes wohl vermischet, und die Tonne gut zugemacht. Nach Verlauf von drey Monathen, ist dieses ein vortreflicher Wein. Denen Liebhabern der Süßigkeiten bleibt es unbenommen beym Zusatz des Weingeistes eine; ihrem Geschmack angemessene Menge Zucker, hinzu zu fügen.

Drittes Kapitel.

Von Küchengärten überhaupt.

§. 1.

Die sogenannten Küchengärten sind bestimmt, uns mit Unterfrüchten, Küchenkräutern und Wurzelwerk zu Ernährung der Menschen und des

Viehes, zu versorgen; nur die nöthigsten und nützlichsten, werden den Gegenstand dieser Abhandlung ausmachen. Wie die Obst- und Küchengärten anzulegen, auch wenn und wie sie zu düngen, zu rejolen und zu graben sind, haben wir (Kap. 1. §. 2. und Kap. 2. §. 14.) gezeiget; es bleibet uns also nur die Beschickung der nützlichsten Gewächse übrig, ob wir gleich die andern deswegen nicht verachten.

§. 2.

Die Bestellung der Küchengärten ist so bekannt, daß man wenige Bauernweiber antrift, die sich hierinn nicht einer Geschicklichkeit rühmen sollten, welche man ihnen auch nicht durchgängig absprechen kann. Eine ganz andere Frage aber ist es, ob die Gärten nach vernünftigen Maasregeln bestellt; ob die am reichlichsten lohnende und am besten abzusetzende Gartenfrüchte, in gehöriger Menge und auf die vortheilhafteste Art erbauet, die minder vortheilhaften hingegen, nur zur Nothdurft in der Haushaltung erzogen werden? Wir fürchten, daß diese Voraussetzungen bey den mehresten Landwirthen sicher zu verneinen, und die Anweisung besserer Wege nicht überflüssig sey; zumal wir bemerkt zu haben glauben, daß viele Landwirthe, entweder die Gartengeschäfte dem weiblichen Geschlechte, als eine wenig bedeutende Kleinigkeit überlassen, oder sogenannte Kunst- und Lustgärtner unterhalten, die gemeiniglich mehr Kosten verursachen, als das Gartengewächs einbringt.

§. 3.

Der Küchengarten verlanget gutes Erdreich; er begehret tüchtig bearbeitet, reinlich gehalten, gut

gedünget und bey ermangelnden Regen gewässert oder begossen zu werden; allein die Verpflegung wird nicht mit Undankbarkeit vergolten. Er liefert alle Jahre die nahrhaftesten und schmackhaftesten Früchte; ja manches Gartenland beschenket uns wohl in einem Jahr mit 3 verschiedenen Aernten, im Fall unter den Gewächsen eine glückliche Wahl getroffen wird.

§. 4.

Es ist ein in der Naturlehre gegründeter, und durch die Erfahrung bestättigter Satz, daß jede Pflanze aus der Erde nur die Nahrungssäfte an sich ziehe, die sich für ihre Natur schicken; und der Hr. Rathsmeister **Reichard**, dieser Freund der Natur, hat sich durch alljährige Veränderung der Fruchtarten, in den Stand gesetzt, seinen Acker mit einmaliger starker Düngung, 18 Jahre unverrückt zu nützen. Ob wir nun zwar nicht dreiste genug sind, seinen Vorschlägen Beyfall zu geben, weil uns ein öfteres und mäßigeres Düngen, mit vorzüglicherm Nützen begleitet zu seyn scheinet, wir auch an vielen Orten, ein ungemein fettes Erfurthisches Erdreich vergebens suchen würden; so halten wir uns doch berechtiget, eine öftere Veränderung mit den Gewächsen, dessen Nutzen wir beym Ackerbau kennen, zu empfehlen. Zu Erreichung dieses Zwecks überhaupt, dürfte es gar dienlich seyn, die Küchengärten in zween gleiche Theile zu legen; die eine Hälfte mit schicklichen Gartengewächsen drey Jahre nach einander zu bestellen, und die folgenden drey Jahre dem Flachs- und Spanischen Kleebau zu widmen, nach deren Verlauf aber von forne wiederum anzufangen; je-

doch wären der Spargel und Meerrettig; aus leicht zu übersehenden Ursachen, dieser Ordnung nicht zu unterwerfen.

§. 5.

Wir versprechen uns von dieser, selbst zur Uebung gebrachten Einrichtung einen glücklichen Erfolg, und vermuthen, daß, wenn die eine Hälfte im Herbst rejolet, theils gleich, theils zeitlich im Frühlinge mit Spinat, Melde und Hafer besäet, solches zu Anfange des Maimonaths ein trefliches Viehfutter abgeben würde. Der weisse Kohl mit Sallatpflanzen vermischt, könnte, nach vorher gegangenem Graben des Erdreichs, die erste Sommerfrucht ausmachen. Im zweeten Sommer würde dieses Land sich nicht entbrechen, ohne Mist, Kartoffeln zu tragen, und, wenn nach abgebrachten Kartoffeln, das Graben und Düngen nicht versäumet werden, möchte dieser Acker, ohne Zweifel abermals Spinat, Melde und jungen Hafer zum Frühlingsfutter reichen, und dennoch zum dritten Sommer zu einer gesegneten Aernte von türkischem Weitzen, Schminkbohnen und großen weissen Rüben gutes Geschick haben. Da er nunmehro seine Pflichten als Garten erfüllet, jedoch bey genugsamen Kräften ist, könnte man ihm sicher zumuthen, im 4ten Jahre sich mit Leinsaamen und spanischen Klee begatten zu lassen. Das 4te Jahr würde uns demnach eine vermuthlich gute, und mit der Beschwerlichkeit des Unkrautjätens verschonenden Flachsärnte, und den nehmlichen Herbst eine mäßige Kleeärnte, liefern. Der in diesem Herbst dem Kleeacker zu reichende Dünger, würde unsre Hofnung in den

beyden folgenden Jahren, jedesmal 4 grüne Kleeärnten zu genießen, schwerlich fehlen lassen. Im Herbst des 6ten Jahres wären wir geneigt, den Kleeacker von neuem zu rejolen, und dem Leim und Klee die andere Hälfte des Küchengartens einzuräumen; der alte, nunmeheo anderweit rejolte Kleeacker hingegen, sollte von neuem zu Küchengewächsen dienen.

Diese beständige Abwechselungen müssen, nach unsern Begriffen, ungemein vortheilhafte Folgen für die Vermehr- und Verbesserung der Küchengewächse überhaupt haben, ohngeachtet man, nach jedes Orts Umständen, auch ohne Schwierigkeit, eine andere Wahl in der Folge der Küchenkräuter annehmen könnte, weil der Grund des zu erhaltenden Vortheils, in ununterbrochener Veränderung der dem Erdboden anvertrauten Gewächsen beruhet.

Viertes Kapitel.

Vom Anbau des Spargels.

§. 1.

Dieses als einen Grundsatz vorausgesetzt, können wir gegenwärtig uns denen verschiedenen Küchengewächsen nähern, und mit dem so einträglichen, fast allenthalben ins Geld zu setzenden Spargel oder Sparjes, den Anfang machen. Dieses so gesunde als schmackhafte Gewächs tauget nicht in alles Erdreich, und dessen Kultur wird fast auf eben so verschiedene Art behandelt, als der Geschmack der Völker in der Farbe und den Eigenschaften des Spargels verschieden ist. Denn in Frankreich soll er lang

und grün, zu Berlin ganz weis, und bey Erblickung des Tageslicht abgeschnitten seyn. Da dieses eine Sache ist, die der Geschmack entscheidet, so begehren wir nicht zu untersuchen, wer von diesen Nationen den feinsten Geschmack habe, sondern uns genüget, eine auf Vernunft und Erfahrung sich gründende Art, den Spargel geschwinde und gut zu erziehen, auch wohl zu nutzen, vorzuschlagen.

§. 2.

Die mehresten Gartenbücher verlangen, daß man die Spargelbeete von 2 und 3jährigen Pflanzen anlegen, dergleichen Beet auch erst im dritten Jahre schneiden, oder seiner Früchte berauben soll; allein Natur und Erfahrung befehlen, ihnen hierin zu widersprechen, und die einjährige Pflanzen, auch das Schneiden des Spargels gleich im ersten Jahre anzurathen. Diese vielleicht fremdscheinende Meinung beruhet auf folgenden Gründen:

Einjährige Pflanzen sind mit vielen kleinen biegsamen Wurzeln versehen; die ältern Wurzeln sind stärker, länger und spröder, werden daher beym Ausheben zum öftern beschädiget. Das Verstutzen oder Beschneiden der Wurzeln, ist diesem Gewächse schädlich; es wird ihm schwer, neue Wurzeln auszutreiben. In den Beschädigten wird der Röhrensaft faul, die Fäulnis greift um sich, und verderbt die Pflanzen. Bey einjährigen Pflanzen ist solches nicht zu befürchten; ihre zarte, kurze und biegsame Wurzeln lassen sich ohne Mühe aus der Erde heben, und leiden beym Wiederverpflanzen keine Veränderung; die zarte Fäserchen fahren fort zu wachsen, und sich in ihrem neuen Wohnplatz auszubreiten.

Einen aus der Wurzel wieder ausschlagenden jungen Baum schneidet man im ersten Jahre über der Erde weg; mit der jungen Esparcette und dem Schneckenklee wird auf gleiche Weise verfahren. Man hat dabey die Absicht, den Nahrungssaft mehr in die Enge zu halten, folglich ihn zu zwingen, seine nährende Kraft der Wurzel allein zu zuwenden, und solche zu verstärken. Dieses Verfahren ist allezeit mit glücklichem Erfolg begleitet; warum sollte es sich beym Sparjes anders verhalten? Ziehet er nicht seinen Nahrungssaft aus der Erde? Wird nicht seine Kraft vermindert, wenn er über und unter sich arbeiten und treiben muß? Wer dreiste genug ist, den Vorurtheilen abzusagen, kan seinen Spargel sicher im ersten Jahre schneiden, die besten Stangen essen, und aus den schlechten ein gutes Schweinefutter bereiten.

§. 3.

Wir haben noch ein schimmerndes Vorurtheil zu bestreiten. Man könnte einwenden, daß das frühzeitige und öftere Abschneiden, den Trieb zum Wachsthum vermehre, folglich die Wurzeln bald entkräften würde, aus welchen Gründen man auch die alten Sparjesbeete, nur jährlich einige Wochen nützte, und sie im Junio in Saamen schiessen ließe. So richtig diese Anmerkung überhaupt ist, und so nützlich solche beym alten Spargel angewendet wird; so wenig paßt sie doch auf unsern Vorschlag. Die neuangelegten Spargelbeete werden kaum im Junio zu treiben anfangen, alsdenn bekanntermaaßen der stärkste Trieb vorbey ist. Ein einziger Schnitt wird den Wachsthum aufhalten, und den Saft nach den

Wurzeln zwingen, welches sich bey allen erstarkten, mit häufigem Nahrungssaft versehenen Wurzeln umgekehrt verhält.

§. 4.

Wer sich mit einjährigen Sparjespflanzen guter Art, versehen hat, muß demnach ein, diesem Gewächse bequemes Erdreich, erwählen. Ein etwas sandiges, der Sonne wohl ausgesetztes Erdreich, ist dem Spargel am zuträglichsten; nasses Land und bindender Thon sind dazu unbrauchbar. Gemeiniglich werden die Spargelbeete 3, 4, bis 5 Fuß tief ausgegraben, und diese Grube mit einer großen Menge Mist, Reisig, Erde und dergl. angefüllt; jedoch auch dieses verdienet keinen Beyfall. Denn je tiefer die Wurzeln lockeres Erdreich finden, um so tiefer dringen sie in den Boden, und der Nahrungssaft wird in diese lange Wurzeln ohne Nutzen verschwendet. Hat der Boden eine gemäßigtere Tiefe, so müssen die Wurzeln sich in der Oberfläche ausbreiten, wo sie eine gesündere und besser zubereitete Nahrung, die auf den Geschmack des Sparjes großen Einflus hat, finden, und der Saft wird gezwungen, mehr in die Sparjesstengel zu arbeiten.

§. 5.

Wir halten dafür, daß die Tiefe der Spargelbeete nur 16 bis 18 Zoll, die Breite der Beete aber 5 Fuß ausmachen, und das solchergestalt ausgegrabene Beet 3 Zoll hoch mit Thon ausgeschlagen werden müsse, um denen Wurzeln zu wehren, tiefer zu dringen, und eine unschmackhafte Nahrung an sich zu ziehen. In diese mit Thon ausge-

schlagenen Beete gehöret eine 8 Zoll starke Lage wohlgefaulten Kühmistes; eine 3 zöllige Lage gesiebter Holzerde, und endlich noch eine 4zöllige Lage Kuhmist.

Die Linien werden abgestochen, die Pflanzstellen mit kleinen Pfählen bezeichnet, bey jedem Pfahl ein kleiner Erdhügel von guter feiner Erde gemacht, und auf jeden dieser Hügel zwo wohlausgebreitete und nicht verschnittene Pflanzen geleget; die Zwischenräume mit guter, reiner und fetter Erde ausgefüllet, und das Beet damit so hoch gemacht, daß die Erde wenigstens 2 Zoll über den Pflanzen stehet. Im folgenden Herbst werden Hornspäne um die Pflanzen gelegt, und solche 2 Zoll hoch mit wohl verfaulter Misterde aus alten Mistbeeten, oder wo man sonst dergleichen hat, bedecket.

Wenn mit dieser Bedeckung alle Herbste fortgefahren, auch die alte Stoppeln der Saamenschüsse von den Wurzelköpfen sauber, und ohne solche zu beschädigen, abgeschnitten werden; so kan man sicher auf vielen, starken, mürben und ungemein schmackhaften Spargel Rechnung machen; und wir können aus einer vierjährigen Erfahrung versichern, daß ein Morgen auf diese Art angelegter Spargel-Acker, der aber nur eine Stunde von einer ziemlich großen Stadt entfernet war, jährlich 140 Gulden Einkünfte gab.

Dieser Werth eines Morgen Landes, läst sich durch das Treiben des Spargels noch vergrößern. Die Pflanzen dürfen nicht im Treibhause erschöpft, und der Sparjes unschmackhaft gemacht werden. Er bleibt in freyer Erde stehen, das Land wird nur vom Februar-Monath an, durch langen Pfer-

demist, der in die, zwischen den Beeten ausgegrabenen Steige gebracht, feste getreten, und alle 14 Tage erneuret wird, erwärmet; die Beeete selbst des Nachts mit leichten, auf kurzen Pfählen ruhenden Bretern und Strohmatten, auch, wenn Gelegenheit vorhanden, bey Sonnenschein, mit Fenstern bedeckt.

§. 6.

Dieses sind die wesentlichen Stücke zu einem vernünftigen, wohlfeilen und denen Pflanzen unschädlichen Spargeltreiben. Die umständlichste und meines Wissens beste Nachricht von diesem Sparjestreiben, hat der Herr **Möller** mit dem philosophischen Geist, der alle seine Abhandlungen belebt, in den so beliebten ökonomischen Nachrichten gegeben, die wir also denjenigen, so darin weitläuftiger belehrt zu seyn wünschen, um so sicherer empfehlen können, weil wir dieses Geschäfte, nach sothaner Vorschrift, mit Nutzen zur Ausübung gebracht haben.

Fünftes Kapitel.

Vom Meerrettigbau.

§. 1.

Auch zum Meerrettigbau hat nur gedachter Herr **Möller**, der in allen seinen Aufsätzen, entweder nachgeahmt oder widerlegt zu werden verdient, gute, und nur mit einigen Umständen abzuändernde Anweisung, gegeben. Da wir aber den

wendischen Meerrettigbau gar genau kennen, und solchen selbst in Menge gezogen haben; so müssen wir nach eignen Erfahrungen, zur Kultur dieser so einträglichen Wurzel, die Mittel anzeigen.

Man findet fast in ganz Europa Meerrettig, allein die wenigstens Gärtner verstehen seine Wartung. Die Bauern der Niederlausitz, so in der Gegend von Lübbenau wohnen, sind noch immer im vorzüglichen Besitz eines geschickten Meerrettigbaues, woraus sie auf wenigem Acker ansehnlichen Vortheil ziehen. Bollen, Gurken, Meerrettig und der Flachsbau sind nebst der Viehzucht ihre Geschäfte. Eine Haushaltung, die überhaupt zu Aeckern, Gärten, Wiesen und Hutungen, ein, mit ziemlich hohen Abgaben beschwertes Grundstücke von 8 bis 10 Morgen besitzet, ziehet daraus reichlichen Unterhalt.

§. 2.

Der Meerrettig verlangt einen fetten, oder doch starken Boden; geringer Sand gefällt ihm so wenig, als Moräste. Wo er einmal gepflanzet, wird er mit Mühe, und am besten durch tiefes Rejolen, ausgerottet. Man thut daher wohl, seinen Standort nur alle 6 Jahre zu verändern, das Land alsdann zu rejolen, mithin die Wurzeln tief zu vergraben, oder sorgfältig auszusuchen. Ein, das Jahr vorher rejolter und gedüngter Acker, ist der beste; der frische Mist macht die Wurzeln fleckigt; jedoch ist das Rejolen nicht von unnachlässiger Nothwendigkeit, sondern ein wohl gegrabener oder tief gepflügter und von Unkraut besonders von Quecken oder Peden gereinigter Acker, ist zum Meerrettigbau ganz schicklich.

§. 3.

Die Fortpflanzung dieses Wurzelgewächses geschiehet durch die am Ende der Meerrettigstangen, ausgeschossene kleine Wurzeln. Der Wende schneidet solche, beym Ausheben des Meerrettigs sorgfältig ab, bindet sie in kleine Bündel, und verwahret sie dem Winter über im Sande. Er verkauft den Ueberfluß dieser Setzlinge ungerne, und brühet diejenigen, so er aus vergeblicher Freundschaft überlässt, in heissem Wasser, um den Keim zu verderben, und die Vortheile des Meerrettigbaues nicht weiter auszubreiten.

§. 4.

Wenn die Setzlinge oder Wurzeln die Stärke einer Schreibefeder, höchstens eines kleinen Fingers und die Länge von 10 bis 16 Zoll haben, dabey glatt und gerade gewachsen sind; so ist solches die vortheilhafteste Gestalt, so man ihnen wünschen kan. Ist das zur Meerrettigpflanzung bestimmte Erdreich durch Rejolen, Graben oder Pflügen vor Winters gehörig zubereitet; so werden im Frühlinge 3 Fuß breite Beete von gefälliger Länge abgesteckt. Von diesen 3 Fuß breiten Beeten, schneidet man an jeder äussern Seite 9 Zoll ab; gräbt diese beyden, 18 Zoll betragenden Abschnitte eines Stiches tief aus, und erhöhet damit die innere gleichfals 18 Zoll betragende Erde, so daß folglich die innere 18 Zoll, gegen 8 Zoll erhöhet, die äussere 18 Zoll aber, um 8 Zoll ausgegraben oder vertiefet werden; mithin die mitlere 18 Zoll oder das eigentliche Beet, die Gestalt eines runden Berges

erhalten, die äussere aber zween kleine Gräben ausmachen. Der Berg dienet zur Pflanzung, die Gräben hingegen zu Fußsteigen und Erhaltung der Feuchtigkeit.

§. 5.

Sobald nun diese Berge und Gräben, nach dem Verhältnis der vorräthigen Setzlinge, oder des vorhandenen Raumes, gefertiget sind, gehet es an das Pflanzen. Dieses geschiehet etwa um die Mitte des Aprils bey trockner Witterung. Man hat zween Pflanzer nöthig; jeder versiehet sich mit einem glatten, runden Stock, eines Fingers dicke, und etwa 18 Zoll lang. Jeder Pflanzer nimmt ein Schock Setzlinge in die Hand, die vorher von allen Wurzelfasern gereiniget, und denen man an beyden Enden einen frischen Schnitt gegeben hat.

Mit diesen Geräthen versehen, treten beyde Pflanzer, jeder in einen der obgedachten Gräben, und bohren mit ihren Pflanzstöcken in den gemachten Berg von 10 zu 10 Zoll, ein wagerechtes, und nur gegen 3 Zoll mit Erde bedecktes Loch, worinn sie die Wurzel der Länge nach so hineinstecken, daß das stärkste Ende oder der Kopf, ein wenig hervorrage, jedoch dergestalt, daß die Wurzeln nicht gegen, sondern zwischen einander zu liegen kommen, und jede auf beyden Seiten einen Raum von 5 Zoll zu ihrem Unterhalt hat. Vermöge dieser Einrichtung kommen auf eine Fläche von 288. gevierten Fußen oder 2 Quadratruthen, 384 Setzlinge zu stehen.

§. 6.

Diese angelegte Wurzel treibt an dem, aus

der Erde hervorragenden Ende, Blätter und an dem untern Ende als auch an den Seiten, die überall mit Augen besäet sind, Wurzeln. Am Ende der Pflanzen hindern uns die Wurzeln nicht, vielmehr sind sie zu künftiger Fortpflanzung nothwendig; die Seitenwurzeln aber sind nicht zu dulden, weil sie der Hauptwurzel die Nahrung benehmen, solche ungestaltet machen, und den Preis des Meerrettigs vermindern. Die Meister in der Kunst Meerrettig zu ziehen, welches Lob man den wendischen Bauern, ohne eine Ungerechtigkeit zu begehen, nicht entziehen kan, haben ein sicheres Mittel erfunden, sich von diesen, ihren Absichten nachtheiligen Seitenwurzeln zu befreyen. Sie entblößen zu dem Ende im Julio ihre Wurzeln von der sie umgebenden Erde; sie befreyen sie von allen Seiten- oder Nebenwurzeln; sie bescharren sie von neuem mit Erde, und die am Ende gebliebene kleine Wurzeln führen den Saft allein zum Hauptstamm, der dadurch glatt erhalten und zu solcher Stärke gebracht wird, daß die Stangen die Dicke von 2 Zoll und drüber, bekommen, auch von 6 bis 12 Pfennigen in den Städten verkauft werden.

§. 7.

Möchte man auch den Fall annehmen, daß von den 384 Setzlingen, nur 300 zu Kaufmannsgut erwachsen wären, die wir auf der Stelle, das Hundert zu einem Gulden verkaufen; so würden wir dennoch aus unsern zwoen gevierten Ruthen 3 Gulden, folglich aus einem Acker von 400 Quadratruthen, 600 Gulden oder 400 Rthlr. in einem Jahre lösen. Ich kenne kein Feld- und Küchen-

gewächs, welches seinen Platz so reichlich bezahlet. Die Bemühung ist von keinem Belang; sie besteht in Bearbeitung und Lockermachung der Erde; im Pflänzen der Wurzeln, im Ausjäten des Unkrauts; im Abputzen der Seitenäste, und endlich im Ausheben der Hauptwurzeln und Aufbehalten der Setzlinge. Ueberdem sind diese Wurzeln weniger Gefahr unterworfen, da sie weder den Raupen, noch Erdflöhen schmecken, auch den Hagel nicht fürchten.

§. 8.

Was für lehrreiche Folgen lassen sich aus dieser Bauernphysik ziehen, und was für riesenmäßige Rettige, Rüben und anderes Wurzelwerk, könnte man ziehen, wenn wir die von Bauern erlernte Meerrettigkultur, bey allen Wurzelwerk anwendeten! Wärme und Feuchtigkeit sind die Triebfedern, welche die in der Erde befindlichen Salze auflösen und in Bewegung setzen. Da nun diese am Wachsthum der Pflanzen den grösten Antheil haben, und die Oberfläche der Erde am geschwindesten erwärmet und angefeuchtet wird; so ist es natürlich und in der Erfahrung gegründet, daß die Oberfläche, die mehresten und vollkommensten Nahrungssäfte liefern; daher denn nicht zu zweifeln, daß wir weit stäkere und schmackhaftere Wurzelgewächse erziehen könnten, wenn man dem Exempel der Meerrettigbauern folgen, und ihre Vorschrift auch bey andern ähnlichen Gewächsen versuchen wollte.

Sechtes Kapitel.

Vom Gartenbau.

§. 1.

Jedoch sind die wendischen Bauern noch in mehrern Fällen nachahmungswürdige Lehrmeister. Sie sind in dem Besitz die besten und frühzeitigsten Gurken zu ziehen, und solche grün, auch in Salzwasser eingemacht nach Berlin und vielen andern Städten zu liefern, ehe die Kunstgärtner auf den mit Fenstern bedeckten Mistbeeten dergleichen vorzeigen können. Lasset uns versuchen, diese Zauberkunst zu entdecken.

Unsre Lehrmeister wissen von keinem Mistbeeten; sie legen ihre Gurkenkerne nicht einmal in ordentliche Beete, und die so nützliche und metereologischen Tabellen, sind ihnen sowohl als das Barometer, sogar dem Namen nach, unbekannt. Sie vertrauen ihren Saamen auf ein Gerathewohl der Erde. Sie bereiten dazu im Herbst, oder sobald der Frost aus der Erde, ein fettes, mit wohlverfaultem Miste gedüngtes, tief gegrabenes, für kalten Winden geschütztes und der Sonne wohl ausgesetztes Stück Land, auf welchem sie mit den Fingern lauter zirkelförmige Rinnen, jede ungefehr 4 Zoll auseinander, machen. Ausgang Märzes, oder noch später, nachdem die Witterung günstig ist, legen sie ihre Gurkenkerne in die mittelste und kleineste Rinne, nach 8 Tagen in die zwote und größere, womit sie hernach von fünf zu fünf Tagen fortfahren, bis alle diese Zirkelrinnen mit Kernen beleget sind.

Zuweilen gehet die erste, zwote und dritte, auch wohl die vierte Pflanzung durch den Frost verlohren; gar oft erhalten sie die Früchte ihrer Bemühung ohne die mindeste Einbusse. Im erstern Fall bekommen die spätern Reihen hinlänglichen Raum sich auszubreiten; im andern Fall werden die überflüßigen Pflanzen ausgehoben, und an andere schickliche Oerter verpflanzt. Fehlet Regen, so wird alle Abend begossen; kommt die Blütezeit, so werden die Spitzen der Gurkenranken abgebrochen, und die überflüßigen Blüten abgenommen, um denen Gurken mehr Nahrung zu verschaffen.

§. 2.

Sobald die Gurken anfangen eines guten Fingers lang zu werden, sobald geht auch die Aernte an. Die auf ihren Vortheil ungemein aufmerksame Bauern, haben sich mit einer guten Anzahl leerer Tonnen oder Fässern, mit Salz, Kirschblättern und grünem Dill versehen. Sie brechen alle Abend ihre Gurken, trocknen sie sauber ab, packen sie in die Fässer oder Tonnen, und streuen schichtweise Salz, Dill und grüne Kirschblätter dazwischen. Ist die Tonne voll, so wird abgeschlagenes und so viel möglich, weiches Wasser darauf gegossen, die Tonnen zugeschlagen, und nach der Stadt gefahren In 2, 3 auch 4 Tagen sind sie auf dem Markte; die zu solcher Zeit gewöhnliche warme Witterung und die eichenen Gefäße befördern das Sauerwerden der Gurken, welche nunmehro eßbar und eine angenehme Kaufmannswaare sind.

§. 3.

Es ist zum Erstaunen, was für eine große Menge dieser Früchte, auf einer gevierten Ruthe

Ackers gebauet werden; allein der Acker ist, dieses reichlichen Abtrages ungeachtet, seiner Schuldigkeit noch nicht entlediget; er muß vielmehr in dem nehmlichen Sommer, noch große weisse Rüben oder Gerste und Hafer tragen. Man hat dabey nicht die Frucht, sondern das Viehfutter zur Absicht; die grüne Gerste und Hafer bekommen den melkenden Kühen im October und November vortrefflich; man schneidet alle Mittage so viel, als in 24 Stunden erforderlich ist. Gehet das grüne Futter zu Ende, so kommen Rüben, Tartuffeln und Kohl, endlich auch das Heu an die Reihe. Diese vernünftige Fütterungsart wird dem klugen Bauer mit vieler, fetter, ungemein schmackhafter Milch und Butter belohnet, und um ein merkliches theurer, als die elende Strohbutter, bezahlet.

Siebentes Kapitel.

Vom Bollen- oder Zwiebelbau.

§. 1.

Da wir einmal übernommen, den wendischen Bauern das gebührende Lob zu geben, um zur Nachahmung zu ermuntern; so können wir ihre ebenfalls sehr nützliche Zwiebel- oder Bollenzucht, nicht unberühret lassen, obgleich dieses Gewächs selten in einem Garten vermisset wird.

Sowohl die rothe als weiße Bollen begehren ein etwas feuchtes, fettes, aber nicht nasses noch gewässertes, weniger rejoltes Land. Sie würden im erstern verfaulen, und in letztern zu tiefe Wurzeln

schlagen, da sie doch in der Oberfläche, ja fast auf der Erde ihre Nahrung nehmen müssen, wenn sie der Absicht gemäß, viele flüchtige Salze enthalten, und stark werden sollen.

§. 2.

Der Wende, dem diese Vortheile bekannt sind, gräbt sein Bollenland im Herbste ganz seichte um, sparet aber wohl verfaulten Mist oder Misterde nicht. Im April säet er seinen Bollensaamen. Sobald die Pflanzen die Höhe von 5 bis 6 Zoll erhalten, verdünnet er selbige, und verpflanzet die zu enge gestandene und ausgezogene Zwiebeln, an einen besondern Ort. Denen ersten oder an ihrem Standort gebliebenen Bollen, zerquetschet er im Julio das Kraut mit den Füßen, oder einem hölzernen Geschirre, um den Nahrungssaft mehr nach der Wurzel zu lenken. Ausgangs Augusts sind sie reif, werden folglich ausgehoben, auf trockene Böden geschüttet, und verkaufet; die verpflanzete hingegen bleiben bis zum Frühling in der Erde, um zu keiner Jahreszeit Mangel zu leiden, auch Saamen daraus zu ziehen.

Eine gevierte Ruthe Erdreichs, auf diese Art mit Bollen besäet, liefert bey guten Jahren wohl einen halben Dresdener Scheffel dieser Früchte, dergleichen selten unter einem Gulden, öfters aber um 2 auch 3 Gulden verkaufet wird.

§. 3.

Meerrettig, Gurken, Bollenpflanzen und Kühefutter, sind also im Sommer die Hauptbeschäftigungen dieser nicht mit Ackerbau versehenen, fleißigen Leute. Da es ihnen aber unerträglich fallen würde, die langen Winterabende müßig zu seyn, so gewinnen und kaufen sie zur rechter Jahreszeit, vie-

len Flachs auf, den sie den Winter über spinnen, und daraus Leinewand bereiten, welche die Weiber im Frühlinge bleichen, und die Unterhemden, auch andere Leinewand für ganze Kriegsheere daraus besorgen.

Nunmehro werden meine Leser die Möglichkeit einsehen, wie ein Bauer von 6, 8, 10 höchstens 12 Morgen Gärten, Wiesen und Hutung, mit vielen Kindern leben, ziemlich hohe Abgaben entrichten, und bey dem Absterben dennoch gutes Vermögen hinterlassen kan. — Ich habe den Verrichtungen dieses fleißigen Volks, niemals ohne Vergnügen beygewohnet, und öfters eine, aus 12 Personen bestehende Haushaltung in gröster Zufriedenheit, mit Spinnen und Abhaspeln des Garns und Weben der Leinewand, beschäftiget gefunden.

Wie glücklich, wie nachahmungswürdig ist ein Volk, welches seine Pflichten so wohl, und nicht eine Handbreit Landes, nicht das geringschätzigste Unkraut ungenutzet läßt! Und wie glücklich ist der Fürst, welcher dergleichen Unterthanen beherrschet, oder die seiner Vorsorge anvertraute Menschen, auf eine ähnliche Art zum Fleiß zu ermuntern und anzuführen, mithin seine Einkünfte, ohne die Seufzer der Unterthanen zu vermehren, sein Volk aber glücklich zu machen, weis!

Achtes Kapitel.

Vom Bau der Kartoffeln.

§. 1.

Den so bekannten als nützlichen Tartuffeln Erd- oder Grundbirnen, können wir in dem Regi-

ster nützlicher und nöthiger Gewächse, den so wohl behaupteten Platz, nicht versagen. Sie dienen zu einer starken Nahrung für Menschen und Vieh. Sie geben Brod, Branntwein, Stärke und Puder; sie gerathen in Aeckern und Gärten, und belohnen denjenigen reichlich, der sie mit Aufmerksamkeit bearbeitet.

Man hat verschiedene Arten dieses nutzbaren Gewächses; es giebt lange rothe, dicke oder runde rothe, gelbe und weisse Tartuffeln. Die erste Sorte ist die vorzüglichste; die zwote Art berstet gerne beym Kochen; die dritte ist zu mehligt; die vierte zu wässerig.

§. 2.

Die Erdbirn bedarf weder ein schweres und fettes, noch frisch gemistetes Land; sie wächset in dergleichen Boden zu stark über und zu wenig unter sich. Ein Mittelboden, der das Jahr vorher gedünget worden, ist derselben am dienlichsten, wiewohl sie auch die Sandäcker nicht verschmähet, und bey gedeihlicher Witterung reichliche Aernte liefert. Die Saat- und Pflanzzeit trift in die letzte Hälfte des Aprils. Sie läßt sich gepflügtes und gegrabenes Land gefallen; man kan sie sogar in die ofne Furchen legen und mit Erde bedecken lassen, als welches, wo nicht die beste doch geschwindeste, und auf großen Aeckerbreiten die vorzüglichste Pflanzungsart ist. Wer nicht so große Breiten dazu widmen, sondern dieses Gewächs nur im Garten bauen kan, wird sich beym Graben am besten befinden.

Ist das Land zubereitet, so stecke man zwo Gartenschnüre 18 Zoll weit auseinander, lasse einen Menschen, vermittelst eines hölzernen Pfahls, auf beyde Reihen im Verband, allezeit auf den 18ten Zoll ein mehr großes als tiefes Loch machen, und einen andern mit großen Saamenkartoffeln folgen, und in jedes Loch eine Erdbirn dergestalt legen, daß sie nur ein paar Zoll tief in die Erde kommt. Sind die Leute mit den beyden Reihen oder Linien fertig; so stecken sie die Schnur weiter, und fahren vorgeschriebener Maaßen so lange fort, als Land und Erdbirnen vorhanden sind.

§. 3.

Manche Hauswirthe suchen zwar die kleinste Kartoffeln zum Saamen aus, womit sie sich aber zuverlässig schaden. Will man ja am Saamen ersparen, so zerschneide man große Tartuffeln in gefällige Stücken, jedoch so, daß jedes Stück wenigstens einen Keim behält. Auf solche Art braucht man weniger Saamen, und erhält gleichwohl große Früchte.

§. 4.

Wenn die Tartuffeln etwa 6 Zoll im Kraute gewachsen sind, läßt man sie behacken, und im Julio, wie den weissen Kohl, behäufeln, vorher aber das Kraut niedertreten, damit es welke, und die Nahrungssäfte in der Erde arbeiten. Verschiedene Leute schneiden das Kraut zum Viehfutter ab, so doch nichts nutzet, weil es bald wieder wächset, und noch mehr Nahrungssäfte verschwendet. Eine bessere und mit glücklichen Erfolg begleitete Tartuffel-

vermehrung kan man sich durch das Ablegen des Krautes verschaffen. Das ganze Geschäfte ist ein Spielwerk. Man breitet nehmlich im Julio sämmtliche Krautstengel auseinander, und ziehet mit der Hacke die umliegende Erde dergestallt heran, daß die Stengel über und unter sich einige Zoll lockere Erde erhalten, in welchen Umständen sie nicht allein Früchte ansetzen, sondern auch mehr und bessere Früchte bekommen, als die Mutter- und Hauptstaude, welches zum abermaligen Beweise dienet, daß die beste Nahrung der Wurzelfrüchten in der Oberfläche der Erde ihren Sitz habe.

§. 5.

Daß die Tartuffeln Ausgangs Septembers zur Reife kommen, und keinen Frost vertragen, folglich bald und behutsam ausgehoben werden müssen, damit sie weder erfrieren, noch zerstücket werden, oder halb in der Erde bleiben, verdienet kaum einer Erinnerung. Daß sie aber dem Mastviehe gedeihlicher sind, wenn sie aufgeschnitten, gedörret, geschroten und mit Salz vermenget, gefüttert, als wenn sie grün vorgegeben werden, können wir nicht unangemerkt lassen.

Neuntes Kapitel.

Von weissen Futterrüben.

§. 1.

Unter diesen verdienen die große weiße Rüben den ersten Platz. Diese Rüben sind entweder kurz

und rund, oder lang und dennoch dicke. Die ersten sind bekannt genug; sie werden bald unter dem Hanf, bald in den Braachfeldern, auch in den Gärten gezeuget. Man kan vom May bis in den August dergleichen allmonathlich säen; sie dienen zur Speise der Menschen und des Viehes; auch das Kraut ist dem Viehe angenehm. Die Erdflöhe und Maden sind ihnen oft gefährlich. Dem erstern Unfall ist zuverläßig abzuhelfen, wenn man sie unter den Hanf säet, oder doch die Ränder der Rübenstücken zum Hanfbau widmet. Die im May gesäete Rüben, sind bereits im Julio brauchbar, die später gesäeten hingegen können bis in den November in der Erde bleiben.

Sobald das Rübenkraut 3 bis 4 Zoll hoch ist, muß der Rübenacker gejätet, oder, welches noch besser ist, mit 3 Zoll breiten Hacken aufgelockert werden. Stehen sie zu dicke, so wird der Ueberfluß, durch die nur angewiesene kleine Hacken, vertilget, damit jede stehenbleibende Rübe, einen Raum von 3 bis 4 Zoll rund herum zu nutzen habe. Unter diesen Vorsichten bekommen sie in guten Aeckern beynahe die Größe eines Kinderkopfes, zumal, wenn zu Anfange des Septembers das Kraut, vermittelst einer Walze, oder gleiche Dienste thuenden Instruments, niedergedruckt, am fernern Wachsthum verhindert, und der Nahrungssaft nach den Wurzeln gezwungen wird.

§. 2.

Die Erziehung der langen Rüben ist weit vortheilhafter, und eine ganz verschiedene Art. Die Engländer nennen sie Turnips und die Deutschen,

Runkeln, Runkelrüben, vielleicht auch noch anders. Wir wollen uns bey den verschiedenen Benennungen nicht aufhalten, sondern die Wurzel selbst bekannter, und ihre Eigenschaften und Nutzen deutlich zu machen, bemühet seyn.

Diese Rübe hat mit den sogenannten rothen Rüben oder Beeten, sowohl in Absicht auf die äusserliche Farbe, als auf die Gestalt der Wurzeln und Blätter, viele Aehnlichkeit. Man kan den Saamen im März auf Beete säen, und die Pflanzen so, wie Weiskohl oder Kappus 10 bis 12 Zoll auseinander verpflanzen, oder auch den Saamen, wie große Erfurter Rettige stecken, und die Rüben an ihrem Standorte groß werden lassen. Der Unterschied in der Nutzung bey beyden Pflanzungsarten ist von keiner Erheblichkeit.

§. 3.

Diese Rüben müssen den Sommer über, ein paarmal behackt werden. Wenn sie einige Stärke erhalten haben, blattet man alle 14 Tage oder 3 Wochen (jedoch mit der Vorsicht, daß das Herz oder die Herzblätter unberührt bleiben) die Blätter, zu einem vortrefflichen Futter für die Kühe, ab. Im October sind diese Rüben reif, und in mäßig gutem, auch tief geackertem Boden, zu einer ungeheuren Größe gelanget, so, daß eine solche Maschine wohl bis 20 Pfund wieget. Sie dienen allerley Vieh zu einem schmackhaften und sehr nährendem Futter, können roh oder gekocht vorgegeben, und den Winter über in einem trocknen Keller aufbehalten werden. Saamen wird in Menge und ohne alle Kunst von ihnen gezogen, und damit, so

wie bey rothen Rüben und andern dergleichen Gewächsen verfahren.

Zehntes Kapitel.

Von gelben oder Mohrrüben.

§. 1.

Die gelbe oder sogenannte Mohrrüben sind in einigen Ländern bekannt genug, und in den lehrreichen ökonomischen Nachrichten findet man von deren Erzieh- uud Nutzungen so weitläuftige als gründliche geschriebene Abhandlungen. Weil uns aber Länder bekannt sind, wo diese Frucht theils gar nicht gebauet, theils die schlechteste Sorte gesäet, auch fehlerhaft bearbeitet und benutzet wird; so verlohnet es sich schon der Mühe, selbige im Vorbeygehen zu berühren.

In der Schweitz, im Elsaß, auch in Bayern und Ungarn, habe ich gefunden, daß die Mohrrüben wenig genützet, und dem Landwirthe nur die Blasgelbe, fast immer zackigte und lange Schwänze habende Rüben, bekannt sind, welche sie theils unter die Wintergerste, theils unter dem Frühhafer säen, auch nach abgebrachtem Geträide, die Stoppeln ausjäten, um ihren elenden Rüben Luft und Platz zum Wachsthum zu verschaffen. Da nun weder diese Rüben, noch deren Erziehungsart Beyfall erwarten dürfen; so dienet den Unerfahrnen zur Nachricht:

1) Daß man Saamen von hochgelben, rund, dicken, glatten und ganz kurze Schwänze habenden

Rüben anschaffen, solchen in sehr leichtem Lande im Herbst, im bessern Boden aber im Frühlinge, sobald der Frost aus der Erde ist, säen müsse; wie man denn auch noch Anfangs Junii Rüben säen kann, im Fall das Absehen nur auf Futterrüben, oder auf zarte junge Rüben zum Vorspeisen, gerichtet ist.

2) Daß ein mürbes, einen Schuh tief aufgelockertes, nicht frisch gemistetes Erdreich, dieser Frucht am zuträglichsten.

3) Daß eine Berliner Metze Mohrrübensaamen mit $\frac{1}{12}$ Metze weissen Mohn, oder eben so viel Anis, zu vermischen, weil die Rüben unterwärts, Anis und Mohn hingegen überwärts treiben, mithin einander nicht hindern, vielmehr diese Obergewächse den Rüben zum Schutz und Schatten dienen.

4) Daß auf einen Morgen 2 Berliner Metzen Aussaat erforderlich sind, und dieser Saame frisch seyn müsse.

5) Daß man diese Gewächse den Sommer über, nach den Umständen des Ackers und einfallender Witterung, 2 bis 3 mal vom Unkraut säubern, auch die zu dicke stehende Rüben verziehen, und entweder sammt den Kräutrig zum Viehfutter, oder zur Verspeisung anwende. Und daß man endlich

6) die Rüben im October aus der Erde nehme, in trocknen Sand, oder in einen trocknen Keller bringe, und solche fürs Gesinde verspeise, oder zum Füttern und Mästen des Viehes anwende, auch daraus einen Syrup bereite, der zum Süßen der Speisen, oder zum Zubrode des Gesindes, mit Nutzen anzuwenden ist.

Eilftes Kapitel.

Von verschiedenen Kohlgewächsen.

§. 1.

Die verschiedenen Kohlgewächse sind gleichfalls zu empfehlen, gesetzt auch, daß wir dazu keinen Absatz wüsten, sondern nur das Viehfutter zur Absicht hätten.

§. 2.

Der weisse und der sogenannte Savoyerkohl befinden sich in neuen, fetten, feuchten und unbeschatteten Lande am besten; der grüne und braune Kohl läßt sich unter den Obstbäumen, auch im Sande fortbringen, wenn ihm gleich besserer Boden nicht unangenehm ist.

§. 3.

Der Kohl ist in seiner Jugend den Erdflöhen, und bey mehreren Alter den Raupen, den Schnecken und den Mehlthau gar sehr ausgesetzt, wofür man zwar mancherley bewährte Mittel haben will, wovon aber die wenigsten Probe halten. Wider die Erdflöhe und das Erfrieren der Pflanzen, ist uns kein sicheres Mittel bekannt, als trockne Pferdäpfel zu zerreiben, durchzusieben und sobald die Pflanzen aufgegangen, das ganze Beet eines Fingers dicke damit zu bestreuen. Die Raupen können den Geruch des Hanfes nicht dulden. Man besäe dannenhero den Rand des Kohllandes mit Hanf, wenn man der Beschwerlichkeit dieser unverschämten Gäste entgehen will. Wer dieses Mittel nicht erwäh-

let, wird sich schon zum Abraupen bequemen müssen, wenn er gute Kohlköpfe ärnten will. Wider den Mehlthau ist ein baldiger abwaschender Regen, auch starkes Begießen der Blätter, mit einer Vermischung von Wasser und Urin, das zuverläßigste Mittel, und die Schnecken lassen sich nicht besser als durch das Bestreuen mit ungelöschtem Kalk und Holzasche, am zuverläßigsten aber durch die Enten vertreiben; denn wenn man dieses Geflügel auf den mit Schnecken angesteckten Platz bringet, verzehren sie dieses Ungezieffer mit gröster Begierde, und machen bald reinen Tisch.

§. 4.

Der weisse Kohl muß wohl 2 Fuß weit auseinander gepflanzt und eine Sallatpflanze zwischen zwo Kohlpflanzen gesteckt werden. Wer die Pflanzen an warmen Mauren, oder auch auf Mistbeeten so geschwinde groß ziehet, daß er in der letzten Hälfte des Maymonats pflanzen kan, wird es mit Vortheil thun. Bey regnigtem oder trüben Wetter pflanzt es sich am besten. Ist die Witterung nicht günstig, muß man Wässern oder gießen; denn Kohl und Sallat lieben die Feuchtigkeit ungemein. Der Kohl ist zweymal zu hacken, und einmal zu häufeln, das Abblatten der Blätter aber nicht anzurathen.

§. 5.

Der Savoyerkohl wird auf die nehmliche Art behandelt; doch ist es genug, ihn 16 Zoll auseinander zu pflanzen. Man hat auch eine Art weissen Kohls, der im Herbst gepflanzet wird, um früh-

zeitigen Kohl zu haben; wir können sie aber nur solchen Landwirthen anrathen, die großen Städten nahe sind, und versicherten Absatz haben, weil der Winter viele Pflanzen aufreibet.

§. 6.

Im October kommt der Sommerkohl zu seiner Reife. Die Köpfe dienen dem Menschen zur Speise, und die Ueberreste dem Viehe zu einem nahrhaften Futter. Fehlet es an Absatz, so sind auch die besten Kohlköpfe für das Vieh nicht zu kostbar, und können zu einem gedeihlichen Winterfutter im Gruben eingestampfet werden.

Auf eine gevierte Ruthe kommen (wenn die Ruthe 12 Fuß lang ist, und die Pflanzen 2 Fuß weit auseinander gesteckt sind) 36 Kohlpflanzen, mithin auf einen Morgen von 400 gevierten Ruthen, 14400 Pflanzen zu stehen. Gesetzt, daß davon nur 8000 zu tüchtigen Köpfen erwachsen, und 100 Köpfe auf der Stelle zu 45 Kreuzer oder 12 Groschen verkauft werden; so beträgt solches doch 40 Thaler, den Schluck, Strünke und Sallat, behielten wir zur Vergütung der Bearbeitungskosten.

Wie möchte aber die Rechnung ausfallen, wenn die 8000 Kohlköpfe zum Viehfutter angewendet werden müsten? Wir wissen, daß es Kohlköpfe von 10, 12 und mehrern Pfunden giebt, wir wollen sie aber im Durchschnitt nur zu 3 Pfunden, und noch 1 Pfund in Rücksicht auf die ausdünstende Feuchtigkeiten abrechnen, mithin jeden Kohlkopf zu 2 Pfund, folglich 50 dergleichen für 100 Pfund, oder 100 Köpfe für 2 Centner annehmen. Ein Centner saures und mageres Heu, gilt im niedri-

gen Preise 5 gr. folglich 2 Centner 10 gr. Ein Centner Kohlköpfe ergiebt sich in der Fütterung gewis nutzbarer, als 1 Centner dergleichen Heues; wenn aber auch der gleiche Werth behalten wird; so nutzen wir doch das Hundert Köpfe wenigstens zu 10 gr. und 8000 dergleichen zu 27 Thalern beynahe, ohne den Schluck und Strünke.

Vortheile genug von einem Morgen Ackers, zumal wenn der Mangel, oder hohe Preis des Heues, dem Kohl einen neuen Werth verschaft, oder die Köpfe mehr ins Gewicht gehen, als wir angenommen haben.

§. 7.

Der gewöhnliche braune und grüne Kohl, kan den ganzen Sommer hindurch gesäet und gepflanzet werden. Er dienet Menschen und Vieh zur Nahrung, und ist eine sehr nützliche Pflanze, wenn gleich sein Ertrag dem weissen Kohl nicht gleich kommt. Wir finden es unnöthig, uns bey der Erzieh- Wartung und Nutzung einer so bekannten Pflanze, aufzuhalten; doch können wir einer gewissen Art braunen Kohls nicht unberührt lassen, dessen eigentliches Vaterland die Grafschaft Rupin ist. Dieser Kohl liebet feuchten und guten Boden, in welchem er die Höhe von 5 bis 6 Zoll erhält, und Stengel treibet, die 2 bis 3 Zoll stark sind. Der Mehlthau und die Raupen sind ihm selten gefährlich, folglich kan er um so sicherer geblattet werden. Sein Blatt, und sein so süßer als saftreicher Stengel sind ein vortrefliches Viehfutter. Man kan beydes grün füttern, oder wie den weissen Kohl einstampfen, und er verdient gewis, bekannter zu werden.

Zwölftes Kapitel.

Von den sogenannten Schmink- oder weissen Bohnen.

§. 1.

Die Schmink- oder weisse Bohne, eine der einträglichsten Gartenfrüchte, mag unter denen vorzüglich zu empfehlenden Küchengewächsen, den letzten Platz einnehmen. Wir fürchten dieserhalb nicht in Ungelegenheit zu gerathen, weil hoffentlich der Rangstreit unter den Gewächsen, noch nicht im Gebrauch ist.

Die Schminkbohnen sind bekanntermaaßen verschiedener Art, jedermann kennt ihre Wartung und den Gebrauch, der davon gemacht wird; allein nicht alle kennen die beste Wartung dieser Frucht, und noch wenigere bemühen sich, die Produckte der verschiedenen Gartengewächse gegen einander zu halten, um den einträglichsten den Vorzug geben zu können.

Wir wollen uns hier nur auf die Bohnen, so gestängelt werden müssen, und auf solche, die dergleichen nicht bedürfen, und Krup- oder Kriech- auch Fußbohnen genennt werden, einschränken. Die Stängelbohnen tragen am reichlichsten, und sind dem Verfaulen nicht, wie die Kriechbohnen ausgesetzt; daher wir uns an die vortheilhafteste Art, ich meyne, die Stängelbohnen halten.

§. 2.

Dieses Gewächs ist etwas weichlich, liebet die Feuchtigkeit und begehret eine öftere Veränderung

des Erdreichs. Wer also diese Frucht in Menge erziehen, und daraus ansehnlichen Nutzen ziehen will, der hat einen, vor den Nordwinden geschützten und der Sonne wohl ausgesetzten Platz, dazu zu erwählen, anbey sich so einzurichten, daß dieses Gewächs nur um das dritte Jahr, in ein und eben dem Boden kommt. Ferner muß das Erdreich von allem Unkraut gesäubert, mit wohlgefaultem Mist vor Winters gedünget und gegraben seyn; ausserdem ist die Anschaffung einer hinlänglichen Menge, aus großen, harzigen Kiehnenbäumen gespaltenen 10 Schuhe langen Stangen, nicht zu verabsäumen, und die Anlage so zu machen, daß das Erdreich gewässert werden könne; denn nur unter diesen Voraussetzungen, sind wir bereit, reichliche Belohnung der angewendeten Bemühung zu versichern.

§. 3.

Im April werden die Beete 24 Fuß breit, abgetreten, und nachmals so gegraben, daß sie die Form eines Eselrückens, und in der Mitte des Beetes, eine 4 bis 6 Zoll tiefe und ohne Furche, mithin zu beyden Seiten eine mäßige Abschüssigkeit erhalten. Der Graben, so den Beeten das Wasser zuführet, ist so einzurichten, daß man alle Furchen oder Mittelrücken, einem nach dem andern wässern kan.

§. 4.

Nunmehro werden die Stangen oder Pfähle 18 Zoll weit auseinander auf die Beete gesteckt, jedoch die ofne Wasserfurche frey gelassen, und die

Saatbohnen sind in Wasser, worin Salpeter aufgelöset worden, einige Stunden einzuweichen. Sobald sie etwas abgetrocknet, wird um jede Stange ein kleiner Zirkel, etwa eines Zolles tief, gemacht, und in denselben 5 bis 6 Bohnen geleget, solche auch einen Zoll hoch mit Erde bedecket. Wenn nun die Bohnen aufgegangen, wird bey ermangelndem Regen, allemal gegen Abend, sanfte gewässert, und damit bey gleichen Umständen, alle 8 Tage bis in August fortgefahren, nicht weniger um eben diese Zeit, die äussersten Spitzen der Bohnenranken, abgeschnitten, um den fernern Wachsthum aufzuhalten, und den Nahrungssaft in die bereits vorhandenen Früchte zu lenken; ausser welcher Vorsicht die Bohnen bis zu Michael wachsen und blühen, aber nur magere Früchte, wovon kaum ein Drittel zur Reife gelangen könnte, liefern würde.

§. 5.

Zu einer gevierten Ruthe dergleichen Bohnenlandes, werden nach Abzug der Wasserfurche, 72 Kiehnenstangen erfordert. Wenn diese aus harzigem oder sogenannten rundschäligem Kiehnenbäumen, die man als Brennholz bezahlet, genommen werden, können sie, sammt dem Reisser- und Anfuhrlohne, im höchsten Preise das Stück achtzehn Pfennige, mithin zwey und siebenzig Stück vier Thaler zwölf Groschen kosten, und wenigstens sechs auch zehn und mehrere Jahre genutzt werden, im Fall man sie der Ordnung gemäß, nach gemachtem Gebrauch, ausziehet, und in Haufen oder ins trockne bringet. Nach einem sechsjährigen Durchschnitt verursachen also die Stangen überhaupt einen Auf-

wand von . . .	— Th. 18 gr. — pf.
Das Graben, Düngen u. Wässern kan sich belaufen auf	— Th. 18 gr. — pf.
Das Abpflücken, Dreschen und Reinemachen, nebst dem Ankauf der Saatbohnen, auf	— Th. 16 gr. — pf.
Folglich wären die Unkosten einer gevierten Ruthe . .	2 Th. 4 gr. — pf.

§. 6.

Wenn wir auf den Verkauf grüner Bohnen, die doch gewiß eine angenehme Kost sind, keinen Betracht nehmen; so würde gleichwohl unsre gevierte Ruthe Erdreich, wenigstens 300 Pfund trockne Bohnen liefern, und solche im allerniedrigsten Preise, ja sogar bey der Viehmastung das Pfund 3 Pfen. mithin 300 Pfund werth seyn

	3 Th. 3 gr. — pf.
Folglich nach Abzug obiger Unkosten . . .	2 Th. 4 gr. — pf.
	— Th. 23 gr. — pf.

Also ein Acker von 300 Quadratruthen 287. Th. 12 gr. einbringen, nicht zu gedenken, daß die Schaalen bey magern Wirthen zum Viehfutter dienen, bey uns aber, sammt den Bohnenranken, den Mist nicht allein vermehren, sondern denselben durch die ihnen beywohnenden, flüchtigen Salze, ungemein verbessern.

§. 7.

Wer diese Rechnung für übertrieben, oder gar für die Würkung einer verdorbenen Einbildungs-

kraft hält, den bitten wir, unserm Exempel zu folgen, und einen Versuch zu wagen. Der Erfolg wird unsre Rechnung gewiß rechtfertigen, im Fall man keine der empfohlenen Vorsichten vernachläßiget.

Dreizehntes Kapitel.

Von Erbauung des Hopfens.

§. 1.

Der Hopfen ist ein zum Bierbrauen nöthiges Gewächs, und dessen Gestalt, Blätter und Frucht so bekannt, daß wir deren Beschreibung füglich entübriget seyn können. Er wächset in Schweden, Frankreich, England, Teutschland, Pohlen und Böhmen, scheuet folglich weder Kälte noch Hitze. Böhmen ist seit langer Zeit, des vorzüglich guten Hopfens halber, im Ruf, und ziehet dafür jährlich, ansehnliche Geldsummen aus andern Ländern. In denen, dem preußischen Scepter unterworfenen Staaten, wird gleichfalls, nnd zwar vorzüglich in der alten Mark, guter Hopfen gebauet. Schwaben und Bayern, erzeuget nicht minder, diese Frucht in Menge und vorzüglicher Güte. Schweden ist erst kürzlich von dem Vorurtheil, daß der Hopfen in dortigem kalten Himmelsstrich nicht fortkomme, abgegangen. Es bauet gegenwärtig einen Hopfen, der dem Böhmischen die Wage hält.

§. 2.

Der Hopfen wird auf verschiedene Art behandelt, woher denn auch der verschiedene Nutzen, und

bey manchen offenbarer Schaden entstehet. Ferner, wird solcher bald in Hopfengärten, bald auf den Rasen, bald an den Wänden der Küchengärten, erzogen. Weder der sogenannte Rasenhopfen, auch der an den Wänden und Zäunen gewachsene, noch weniger der wilde Hopfen, verdienen die Aufmerksamkeit des Landwirthes. Wir wollen der Deutlichkeit zu Gefallen, annehmen, daß jemand einen neuen Hopfengarten anzulegen, vorhabe, und unsern Rath hierüber begehre. Wir können bey solcher Gelegenheit alles, was bey dergleichen Anlage zu thun und zu vermeiden, vorfällt, Schritt vor Schritt durchgehen.

§. 3.

Wer mit Vortheil Hopfengärten anzulegen gedenket, der erwähle dazu einen feuchten, fetten und schwarzen oder doch leimigten Boden, und wenn es die Gelegenheit erlaubt, trockene, oder der Ueberschwemmung nicht ausgesetzte Wiesen, oder andere neue Radungen. Er besorge zu diesem Behuf eine wenigstens acht Morgen enthaltende Strecke Landes, damit es der Mühe werth sey, einen Hopfengärtner zu lohnen. Er verschaffe diesem Hopfengarten einen lebendigen oder hölzernen Zaun, um allen Schaden, den Menschen und Vieh, vornehmlich die Schweine thun könnten, zu verhüten. Er lege seine Garten in acht Schläge, die wechselsweise Hopfen, Flachs und spanischen Klee tragen, weil der Hopfen oft erneuret werden muß. Er vermeide die Nachbarschaft der Flüße, der Teiche und der Bäume; weil die Gewässer die Gefahr des

Mehlthaues vermehren, die Bäume aber zu vielen Schatten machen.

§. 4.

Der Hopfen wird im Herbst, auch im Frühlinge angelegt; erwählet man den ersten Weg, so muß das Erdreich den Sommer über zubereitet werden; ist die letztere Art beliebet, so widmet man dieser Arbeit die Herbst Monathe. Im ersten Fall können wir uns nach Verlauf eines Jahres, einer mäßigen Aernte erfreuen. Im andern Fall erfolgt die erste Aernte im zweeten Herbst. In beyden Fällen muß das Land drey Schuh tief rejolet werden, wenn gleich andere Leute das Hopfenland nur graben oder tief pflügen. Wir halten uns indessen berechtigt, der Frühlingspflanzung den Vorzug zu geben, weil das Erdreich mehr Zeit gewinnet, sich den Winter hindurch zu setzen, und der Rasen zu faulen; weil Frost, Schnee und Luft, das rejolte Land besser durchdringen, mürbe und fruchtbar machen; weil die Hopfenpflanzen oder Fächser im Frühling am besten nnd häufigsten zu bekommen, und weil die verlohrne schwache Aernte, in den folgenden Jahren mit Wucher ersetzt wird.

§. 5.

Das im Herbst rejolte Land wird im Frühling, sobald der Frost aus der Erde ist, gedünget. Auf einen Acker sind dreyßig Fuder wohlgefaulten Kuh- oder besser Schweinemistes nöthig. Dieser Mist wird sogleich seichte untergegraben, und das Land mit Spinat und Melde beschickt. Im Monath May sind diese Gewächse brauchbar und zum Ab-

schneiden reif. Der rejolte Morgen-Landes, wird dannenhero in kleine Vierecke, deren jedes 4 gevierte Schuhe ausmacht, vertheilt, um jedes Viereck ein kleiner Graben gezogen, und mit der aus dem Graben genommenen Erde, das Viereck erhöhet, folglich zur Hopfenpflanzung geschickt gemacht.

§. 6.

Die nöthige Pflanzen sind schon vorher in guten Hopfengärten, oder nach der Hopfengärtner Sprache, aus guten Gelegen, im Frühlinge bestellt, und im April geschnitten und abgeliefert, da sie dann anfänglich im Wasser, endlich aber an einem kühlen Orte im Sande, bis zur Pflanzzeit aufbehalten werden.

§. 7.

Die Pflanzung der Kiele oder Hopfenfächser, wird Anfangs Junio vorgenommen. In die Mitte der vorgedachten kleinen Vierecke, wird ein kleiner Pflock gesteckt, und um denselben, in einer Entfernung von 6 Zoll, eine Zirkellinie gezogen, und diese Linie 3 Zoll breit, (aber vom Pflocke abwärts) und 8 Zoll tief ausgegraben, auch in jeden dieser Gräben 6 bis 8 Keile oder Hopfenfächser, geleget, mit Erde beschüttet und angedrückt.

§. 8.

In diesem ersten Sommer bedarf es keiner Hopfenstangen; man läßt den jungen Hopfen nach Gefallen wachsen, und besorget nur das Ausjäten des Unkrauts und gegen Michael das Abschneiden, der wenig oder gar keine Frucht habenden Ranken,

auch das Beschütten der Stöcke mit kurzem Mist. Zum Herbst werden die Hopfenstangen angeschaft, die aus jungen Kiehnen oder Tannen bestehen, am Stamm wenigstens vier Zoll, und die Länge von 15 bis 18 Schuhen haben; abgeschälet, geschärfet, und am spitzigen Ende entweder gebrannt, oder mit einer Vermischung von Theer und Pech, überzogen seyn müssen.

§. 9.

Im künftigen Frühlinge, Ausgangs Märzes, ist der Hopfen mit Behutsamkeit zu hacken und zu beschneiden, die kurzen Stöcke auszuziehen, deren Löcher mit dem Pfahleisen weiter und tiefer zu machen, auch in jedes Loch, oder in jedes Viereck eine Hopfenstange zu stecken, und solche fest anzutreten. Im Maymonath wird ein abermaliges Jäten und Hacken vorgenommen, und die Ranken, wenn sie die Länge von ein bis zweeen Schuhen erhalten, an die Stangen gewiesen, und mit Bast oder feuchtem Stroh, ganz lose angebunden. In gleicher Zeit muß der Hopfengärtner, die Stärke des Stammes und Vielheit der Ranken beurtheilen, folglich im Fall zu viele Schößlinge ausschlagen, die kürzesten und schwächsten mit einem scharfen Messer am Stamme wegschneiden, um den stärkern vollkommene Nahrung zu verschaffen. Im Junio oder Anfangs Julii, ist das Unkraut anderweit auszujäten, die Hopfenranken nochmals anzuheften, auch die untere, gelben Blätter mit der Scheere abzuschneiden, um die Wirkung der Sonne auf die Pflanzen zu erleichtern.

§. 10.

Ausgangs Augusts fängt der Hopfen an sich zu färben, und einen starken Geruch zu bekommen. In der letzten Hälfte des Septembers pflegt er gelb zu werden, und zum Abpflücken reif zu seyn. Diese Zeit ist wohl in acht zu nehmen, weil er bey zu frühen Abnehmen, dem Biere einem unangenehmen Geschmack mittheilet, bey zu langem Warten aber, einen großen Theil seiner Kräfte verlieret, und bey vieler Nässe gar verdirbt.

§. 11.

Das Abnehmen des Hopfens muß nicht in den Morgenstunden vorgenommen, sondern das Abtrocknen des Thaues abgewartet werden. Die Hopfenranken werden etwa einen Schuh über der Erde abgeschnitten, die Stangen ausgezogen, die abgeschnittene Ranken abgestreifet, auf einen Wagen geladen, nach der Wohnung gefahren, die Trauben oder der Hopfen sauber und ohne Vermischung von Blättern, abgepflückt, in Körbe gethan, auf einen reinlichen, trockenen und lüftigen Boden, höchstens anderthalbe Schuhe hoch geschüttet, und täglich bis er trocken, mit Harken gelüftet und gewendet.

Wer den Hopfen, sobald er trocken, um einen billigen Preis verkaufen kan, muß solche Gelegenheit nicht verabsäumen; im entgegengesetzten Fall wird der Hopfen in kleine, wenig lüftige Kammern, oder besser, in große hölzerne Kästen gepackt, damit ihnen die Luft nicht seiner Kräfte beraube. Die Ranken dienen gemeiniglich zur Feuerung, obgleich daraus zuverläßig ein Garn gesponnen, und ine Leinewand bereitet werden kan, wenn man sich

die Mühe geben will, diese Ranken, so wie den Flachs zu rösten, zu brechen und zu hecheln.

Die Hopfenstangen werden auf Unterlagen in Haufen gestellet, oder unter Dach gebracht, und die Hopfenstöcke oder Hügel im spätern Herbst mit kurzem wohlgefaulten Rinds= oder Schweinemist beschüttet, und im folgenden Frühlinge abermals vorgeschriebener maaßen behandelt.

§. 12.

Die Cultur des Hopfens ist in den folgenden Jahren, den bereits durchgegangenen beyden ersten Jahren, vollkommen gleich, und es bleibt nichts zu erinnern übrig, als daß man alle Herbste einen, der (§. 3.) bemerkten Theile des Hopfengartens, rejole, den Frühling darauf mit Hopfen belege, im siebenden Jahre aber den ersten Theil, nach abgenommenen Hopfen, von den alten Stämmen befreye, pflüge oder grabe, und im Frühlinge mit Leim und spanischen Kleesaamen besäe, den Klee zwey Jahre nutze, das Land wiederum rejole, und von neuen zum Hopfenbau widme; auf diese Art wird der beste Flachs, der fetteste Klee, und vortreflichste Hopfen, wechselsweise gebauet.

Ein auf solche Art behandelter Hopfengarten ist ein gar nützliches Gewerbe, zumahlen wenn Absatz vorhanden, und die Stangen in billigem Preis zu haben sind. Denn ob er gleich zuweilen vom Mehlthaue leidet, so steigen auch bey solchen Zeiten die Preise desto höher, und ein guter, wohlgewarteter Hopfen findet allezeit Abnehmer.

Register.

Kap. 1. Vom Gartenbau überhaupt.

§. 1. Der Gartenbau soll, um Nutzen daraus zu ziehen, vernünftig betrieben werden. S. 3.

§. 2. Von der besten Lage eines Gartens überhaupt, und verschiedener Bäume und Küchengewächse insbesondere. 4.

§. 3. Von der Beschaffenheit des Gartenlandes in Absicht der Bäume und Küchenkräuter. 4.

§. 4. Von Gartenbewährungen. 5.

Kap. 2. Von den Baumgärten.

§. 1. Worauf es bey alten und neu anzulegenden Baumgärten vorzüglich ankomme. S. 6.

§. 2. Vorsichten bey Anlegung einer Baumschule; Beschaffenheit und Zurichtung des Erdreichs zu einer Baumschule. 6.

§. 3. Von der besten Zeit, Stein- und Kernobst zu legen, als auch von Aufbewahrung der Obstkernen. 7.

§. 4. Wie und wohin die Kerne verschiedener Obstsorten zu stecken oder zu legen. Von verschiedenen vorzunehmenden Verrichtungen in der Baum- und Saamenschule, und von der zu beobachtenden Ordnung der aus der Saamen- in die

Baumschule zu verpflanzenden jungen Bäumchen. S. 7.
§. 5. Worauf Pfirsichen, Apricosen und niedrigstämmige Birnen zu oculiren oder zu pfropfen sind. Handgriffe beym Oculiren und Propfen, als auch von der rechten Zeit, da solches vorzunehmen. 9.
§. 6. Von der Wahl der Propfreiser. 11.
§. 7. Von Behandlung der gepfropften Bäume. 12.
§. 8. Von Erziehung der jungen Obstbäume. 12.
§. 9. Ueble Gewohnheit der Landwirthe, die Obstbäume zu dichte zu pflanzen. Von Abschaffung dieser, und Einführung einer bessern Gewohnheit. 13.
§. 10. Vorbereitung zum Pflanzen. 13.
§. 11. Vom Verpflanzen der Bäume; von den dabey anzuwenden Vorsichten und abzuschaffenden Gewohnheiten. 14.
§. 12. Ferner zu beobachtende Regeln. 16.
§. 13. Von Behandlung der bereits vorhandenen, fehlerhaften Baumgärten. 16.
§. 14. Eine neue Art von Baumgärten wird angepriesen und die Nützlichkeit derselben erwiesen. 17.
§. 15. Von vermischten Baum- und Küchengärten, und wie solche am vortheilhaftesten anzulegen sind. 19.
§. 16. Was von Pflanzung der Fruchtbäume im freyen Felde und an Wegen und Landstraßen zu halten. 20.

§. 17. Vom Schneiden, Ziehen und Warten Geländer Bäume. S. 21.
§. 18. Von Behandlung der Pfirsichbäume. 23.
§. 19. Behandlung der übrigen Geländerbäume. 24.
§. 20. Von Behandlung der Pyramidal- Zwerg- und hochstämmigen Bäume. 24.
§. 21. Man hat die besten Obstsorten zu wählen. 25.
§. 22. Vom Abpflücken des Obstes. 25.
§. 23. Regeln zur langen Erhaltung des Obstes. 26.
§. 24. Vom Abbacken und Einmachen des Obstes. 28.
§. 25. Zubereitung uud Verfertigung verschiedener Fruchtweine. 30.

Kap. 3. Von Küchengärten überhaupt.

§. 1. Bestimmung der Küchengärten. S. 31.
§. 2. Gewöhnliche Fehler bey Bestellung der Küchengärten. 32.
§. 3. Die Erbauung der Küchenkräuter wird angepriesen, und 32.
§. 4. Zur Verbesserung der Küchengärten Vorschläge gethan. 33.
§. 5. Welche Vortheile aus jener vorgeschlagenen Verbesserung zu erwarten sind. 34.

Kap. 4. Von Anbauung des Spargels.

§. 1. Einleitung zum Spargelbau. S. 35.
§. 2. Vorschläge zu einer bessern Sparjeskultur. 36.

§. 3. Vernichtung des Vorurtheils: wider das frühzeitige und öftere Abschneiden des Spargels. S. 37.

§. 4. Fortsetzung des Spargelbaues. Von Beschaffenheit des Erdreichs. 38.

§. 5. Von der Düngung und Zurichtung der Spargelbeete und von dem Ertrage eines Spargel-Ackers. 38.

§. 6. Beschluß vom Spargelbau. 40.

Kap. 5. Vom Meerrettigbau.

§. 1. Der wendische Meerrettigbau wird zur Nachahmung angepriesen. S. 40.

§. 2. Von Beschaffenheit und Zubereitung des Landes. 41.

§. 3. Von Ablegern oder Schößlingen, zum Fortpflanzen des Meerrettigs. 42.

§. 4. Beschaffenheit der Setzlinge; Vor- und Zubereitung des Landes zur Meerrettigpflanzung. 42.

§. 5. Von der Pflanzzeit, und von der Art und Weise zu pflanzen. 43.

§. 6. Weitere Behandlung des Meerrettig bis zur Aernte. 43.

§. 7. Ertrag eines mit Meerrettig bepflanzten Morgen-Landes. 44.

§. 8. Die Kultur des Meerrettigs läßt sich vielleicht mit nicht geringem Vortheil, auf andere Wurzelgewächse ausdehnen. 45.

Kap. 6. Vom Gartenbau.

§. 1. Verfahrungsart der wendischen Bauern beym Gurkenbau, von der Pflanzzeit bis zur Aernte. S. 46.
§. 2. Von der Aerntezeit und dem Einmachen der Gurken. 47.
§. 3. Fernere Benutzung des Gurkenackers nach der Aernte. 47.

Kap. 7. Vom Bollen- und Zwiebelbau.

§. 1. Beschaffenheit des zum Zwiebelbau bestimmten Bodens. S. 48.
§. 2. Von der Zurichtung des Landes; von der Zeit, den Saamen zu säen; von der Wartung und Aernte der Zwiebelpflanzen; von der Ausbeute der Zwiebeln. 49.
§. 3. Lob der wendischen Bauern. 49.

Kap. 8. Vom Bau der Kartoffeln.

§. 1. Nützlichkeit und verschiedene Arten dieses Gewächses. S. 50.
§. 2. Eigenschaften des Kartoffellandes; verschiedene Arten, die Kartoffeln zu pflanzen. 51.
§. 3. Große Saamenkartoffeln sind den kleinen vorzuziehen. 52.
§. 4. Fernere Behandlung der Kartoffeln bis zur Aernte. 52.
§. 5. Von der Zeit der Aernte und dem Verbrauch der Tartuffeln. 53.

Kap. 9. Von weissen Futterrüben.

§. 1. Von den gewöhnlichen weissen Rüben; derselben Bestellzeit und Wartung. Von den Unfällen, denen sie unterworfen sind, und von den Mitteln, solche dagegen zu sichern. S. 53.

§. 2. Von dem Anbau der sogenannten Runkelrüben. 54.

§. 3. Von deren Wartung und Nutzen. 55.

Kap. 10. Von gelben oder Mohrrüben.

§. 1. Fehlerhafte Erziehungsart dieser Rüben; Regeln zu einer bessern Kultur derselben. S. 56.

Kap. 11. Von verschiedenen Kohlgewächsen.

§. 1. und 2. Von der Lage und den Eigenschaften des Bodens, für den weissen, braunen und Savoyerkohl. S. 58.

§. 3. Mittel wider die Erdflöhe, Raupen, Schnecken und dem Mehlthau, welchen der Kohl pflegt ausgesetzt zu seyn. 58.

§. 4. und 5. Wie und wenn der weisse Savoyerkohl gepflanzt und gewartet werden soll. 59.

§. 6. Aernte und Ertrag des Kohls. 60.

§. 7. Von dem gewöhnlichen braunen und grünen, insbesondere aber von dem Rupinschen Kohl und dessen Nutzen und Eigenschaften. 61.

Kap. 12. Von den sogenannten Schmink- oder weissen Bohnen.

§. 1. Der Anbau der Schminkbohnen, und besonders, der Stängelbohnen wird empfohlen. S. 62.

§. 2. Eigenschaften und Lage des den Schminkbohnen zu widmenden Erdreichs; dessen Bearbeitung und Düngung. 62.

§. 3. Beschaffenheit und Verfertigungsart der Bohnenbeete. 63.

§. 4. Vom Stängeln oder Stangensetzen; vom Legen der Saatbohnen, und ihrer fernern Wartung bis zur Reife. 63.

§. 5. Berechnung der Kosten, zur Bestellung einer gevierten Ruthe Landes mit Schminkbohnen. 64.

§. 6. Ertrag an Gelde aus den, auf einer Quadratruthe erbauten Bohnen. 65.

§. 7. Beschluß. 65.

Kap. 13. Von Erbauung des Hopfens.

§. 1. Der Hopfen wird in verschiedenen Ländern, unter warmen und kalten Himmelsstrichen erbauet. S. 66.

§. 2. Von verschiedenen Arten, den Hopfen anzubauen. 66.

§. 3. Wie der Boden zum Hopfenbau beschaffen; wie solcher am vortheilhaftesten einzutheilen und zu nutzen seyn soll, und was für Gegenden zu vermeiden sind. 67.

§. 4. Der Frühling ist die beste Zeit den Hopfen anzulegen. S. 68.

§. 5. Von der Düngung und Abtheilung des Hopfenlandes. 68.

§. 6. Von Aufbewahrung der Hopfenpflanzen bis zu ihrer Verpflanzung. 69.

§. 7. Vom Pflanzen selbst. 69.

§. 8. Von der Wartung des jungen Hopfen im ersten Sommer. 69.

§. 9. Von der Wartung des Hopfen im zweeten Sommer. 70.

§. 10. Von der Zeit der Reife des Hopfen und dessen Aernte. 71.

§. 11. Vorsichten beym Hopfenpflücken; bey Aufbewahrung des Hopfen und der Hopfenstangen. 71.

§. 12. Von der Behandlung des Hopfengartens in den folgenden Jahren. 72.

Bayerische Staatsbibliothek München

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Kurzer und faßlicher Unterricht zur Anlegung und rechten Benutzung der Baum- Küchen- und Hopfengärten Allen Landwirthen, die des Unterrichts bedü rfen, und sich desselben nicht schämen, gewidment

Leipzig 1792

Oecon. 1789
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299467-6
VD18 11631481